





ΦΟΨΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
MICRO-ONDES
FORNO A MICROONDE
MAGNETRON

[el]	Οδηγίες χρήσεως	3
[fr]	Notice d'utilisation	22
[it]	Istruzioni per l'uso	41
[nl]	Gebruiksaanwijzing	60

HLAWD23N0

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού	4
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
	Γενικά	4
	Μικροκύματα	5
	Τοποθέτηση και σύνδεση	7
	Αιτίες των ζημιών	7
	Προστασία περιβάλλοντος	8
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	8
	Γνωρίστε τη συσκευή	8
	Πεδίο χειρισμού	8
	Στοιχεία χειρισμού	9
	Αλλαγή της διάρκειας του σήματος	9
	Εξαρτήματα	10
	Ειδικά εξαρτήματα	10
	Πριν την πρώτη χρήση	10
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και τοποθέτηση του περιστρεφόμενου δίσκου	10
	Ρύθμιση της ώρας	10
	Ο φούρνος μικροκυμάτων	11
	Μαγειρικό σκεύος	11
	Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων	11
	Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	12
	Memory	12
	Αποθήκευση Memory	12
	Εκκίνηση Memory	12
	Προγράμματα	13
	Ρύθμιση του προγράμματος	13
	Ξεπάγωμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	13
	Μαγείρεμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	14
	Βασικές ρυθμίσεις	14
	Καθαρισμός	15
	Υλικά καθαρισμού	15
	Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;	16
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	17
	Αριθμός Ε και αριθμός FD	17
	Τεχνικά στοιχεία	17

	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	18
	Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος	18
	Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος	18
	Ξεπάγωμα	18
	Ζέσταμα κατεψυγμένων φραγητών	19
	Ζέσταμα φραγητών	20
	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	21
	Φαγητά δοκιμών	21

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.neff-international.com** και στο online-shop: **www.neff-eshop.com**

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φικ. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. → "Πριν την πρώτη χρήση" στη σελίδα 10

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φικ) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Εάν η συσκευή τοποθετηθεί σ' ένα εντοιχιζόμενο ντουλάπι με διακοσμητική πόρτα, τότε σε περίπτωση κλειστής διακοσμητικής πόρτας δημιουργείται μια συσσώρευση της θερμότητας. Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο με ανοιχτή τη διακοσμητική πόρτα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φικ από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέση και υγρασία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Προσέξτε τα στοιχεία για την ελάχιστη απόσταση πάνω από τη συσκευή. → *Σελίδα 7*
 - Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού.
 - Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί σ' ένα εντοιχιζόμενο ντουλάπι.

Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά. Ανοίγεται προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγεται προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Μικροκύματα

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές.
Δεν επιτρέπεται το στέγνωμα από φαγητά ή ρούχα, το ζέσταμα από παντόφλες, σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά, σφουγγάρια, υγρά πανιά και παρόμοια. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μην ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
Μην ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
Μην ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
Μην ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μην ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος έκρηξης!

Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μην ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

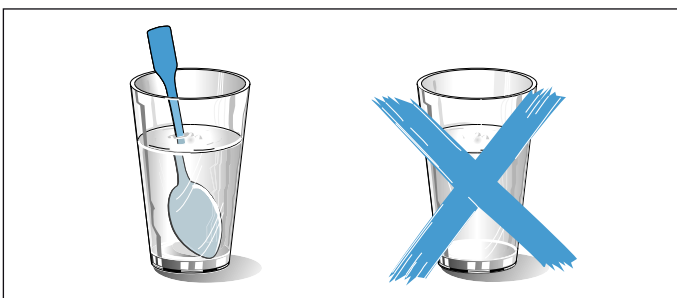
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μην μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μην μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.

- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.
- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη. Μη ενδεδειγμένη χρήση είναι η ξήρανση τροφίμων, το στέγνωμα ρούχων, το ζέσματα παντοφλών, μαξιλαριών σπόρων ή δημητριακών, σφουγγαριών, υγρών πανιών καθαρισμού και άλλων παρόμοιων. Για παράδειγμα οι υπερθερμασμένες παντόφλες, τα υπερθερμασμένα μαξιλάρια σπόρων ή δημητριακών, σφουγγάρια, υγρά πανιά καθαρισμού και άλλα παρόμοια μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχείλιση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή μαγειρικά σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο ή μαγειρικά σκεύη με μεταλλική διακόσμηση μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία.
- Ο γυάλινος περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να σπάσει. Μη χτυπάτε ποτέ τον περιστρεφόμενο δίσκο με σκληρά αντικείμενα.
- Οι ρωγμές ή οι θραύσεις στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο είναι επικίνδυνες. Χρησιμοποιείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο με προσοχή.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά. → *"Καθαρισμός" στη σελίδα 15*
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μη αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για τοποθέτηση.

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η ασφάλεια πρέπει να είναι το λιγότερο 10 Ampere (L ή B αυτόματος διαρροής). Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα τύπου.

Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση που μετά την τοποθέτηση της συσκευής η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων μ' ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm.

Πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- **Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση:** Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- **Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά:** Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μη ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → *"Δοκιμή μαγειρικού σκεύους" στη σελίδα 11*
- **Πόπ-κορν μικροκυμάτων:** Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.
- Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Προσέχετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Στην αρχή χρησιμοποιήστε μια μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος και εάν χρειαστεί, αυξήστε τη διάρκεια μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.
- **Δημιουργία σπινθήρων:** Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- **Μπολ αλουμινίου:** Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- **Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής:** Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- **Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος:** Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Για να αποφύγετε τη διάβρωση, σκουπίζετε την υγρασία πάντοτε μετά από κάθε μαγείρεμα.

Προστασία περιβάλλοντος

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρτε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Γνωρίστε τη συσκευή

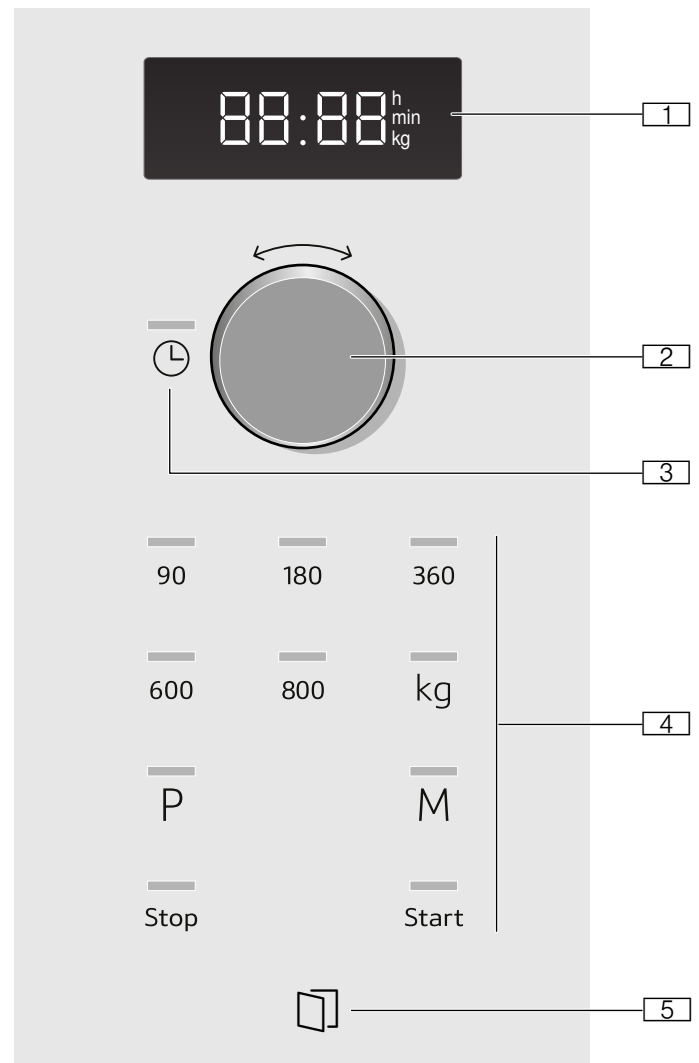
Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε την οθόνη ενδείξεων και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

Υπόδειξη: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.

Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

Η επισκόπηση δείχνει το πεδίο χειρισμού στην ενεργοποιημένη συσκευή με μια ρυθμισμένη ώρα.




- 1** Οθόνη ενδείξεων για την ώρα και τη διάρκεια
- 2** Περιστροφικός διακόπτης για τη ρύθμιση της ώρας και της διάρκειας ή για τη ρύθμιση του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
- 3** Πλήκτρο Ρολόι
- 4** Πλήκτρα
- 5** Αυτόματο σύστημα ανοίγματος της πόρτας

Στοιχεία χειρισμού

Τη σημασία των διαφόρων πλήκτρων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ. Έτσι μπορείτε να ρυθμίσετε εύκολα και απευθείας τη συσκευή σας.

Πλήκτρα και η σημασία τους

Τη σημασία των διαφόρων πλήκτρων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

Πλήκτρα	Σημασία
Εκτύπωση	
90	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 90 W
180	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 180 W
360	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 360 W
600	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 600 W
800	Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 800 W
kg	Επιλογή βάρους στα προγράμματα
P	Επιλογή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
M	Επιλογή Memory (Μνήμη)
Stop	Διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας
Start	Εκκίνηση της λειτουργίας
	Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε όλες τις προτεινόμενες τιμές και τις τιμές ρύθμισης.

Ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενος. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη.

Αυτόματο άνοιγμα πόρτας

Η πόρτα της συσκευής πετάγεται προς τα έξω, όταν πατήσετε το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας. Μπορείτε να ανοίξετε εντελώς την πόρτα της συσκευής με το χέρι.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος δε λειτουργεί το αυτόματο άνοιγμα της πόρτας. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα με το χέρι.

Υποδείξεις

- Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία.
- Όταν κλείσετε την πόρτα της συσκευής, δεν συνεχίζει αυτόματα η λειτουργία. Πρέπει να ξεκινήσετε τη λειτουργία με το χέρι.
- Σε περίπτωση που η συσκευή είναι για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απενεργοποιημένη ανοίγει η πόρτα της συσκευής με καθυστέρηση.

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' έναν ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, ακόμα και όταν η συσκευή έχει τεθεί ήδη εκτός λειτουργίας.

Υποδείξεις

- Στη λειτουργία μικροκυμάτων ο χώρος μαγειρέματος παραμένει κρύος. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.
- Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σφουγγίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Αλλαγή της διάρκειας του σήματος

Όταν απενεργοποιείται η συσκευή, ακούτε ένα σήμα. Τη χρονική διάρκεια του ηχητικού σήματος μπορείτε να την αλλάξετε.

Γι' αυτό πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" περίπου για 6 δευτερόλεπτα.

Η καινούργια διάρκεια του σήματος εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Δυνατή ρύθμιση:

Διάρκεια σήματος μικρή - 3 ήχοι

Διάρκεια σήματος μεγάλη - 30 ήχοι.

Εξαρτήματα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

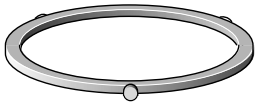
Προσοχή!

Κατά την αφαίρεση του σκεύους προσέξτε, να μη μετακινηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Προσέξτε, να είναι ο περιστρεφόμενος δίσκος σωστά ασφαλισμένος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.



Περιστρεφόμενος δίσκος

Υπόδειξη: Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο. Προσέξτε, να είναι ο περιστρεφόμενος δίσκος σωστά ασφαλισμένος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.



Δακτύλιος

Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων μπορείτε να βρείτε στα φυλλάδια της εταιρείας μας ή στο διαδίκτυο (Internet).

Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

Υπόδειξη: Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Δίνετε παρακαλώ κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών" στη σελίδα 17

Σκεύος μαγειρέματος με Για μαγείρεμα ρυζιού, παπατών και λαχανικών ατμό

Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή μικροκυμάτων. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο Υποδείξεις ασφαλείας. → "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 4

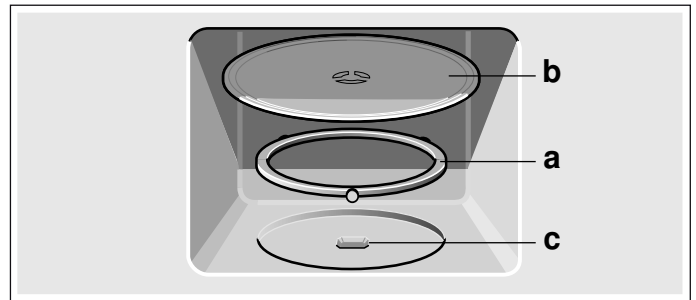
Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να τοποθετήσετε σωστά τον περιστρεφόμενο δίσκο. Καθαρίστε επιπλέον το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και τοποθέτηση του περιστρεφόμενου δίσκου

Προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά με τη συσκευή ένα φαγητό, καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Έτσι τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο

1. Τοποθετήστε το δακτύλιο **a** μέσα στην κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Αφήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο **b** να ασφαλίσει πάνω στο μηχανισμό κίνησης **c** στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.



Υπόδειξη: Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο. Προσέξτε, να είναι ο περιστρεφόμενος δίσκος σωστά ασφαλισμένος. Ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

Ρύθμιση της ώρας

Όταν συνδεθεί η συσκευή ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος ανάβουν στο πεδίο ενδείξεων τρία μηδενικά.

1. Πατήστε το πλήκτρο \ominus .
Στην ένδειξη εμφανίζεται **12:00^h** λεπτά και η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο \ominus ανάβει.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε ξανά το πλήκτρο \ominus .
Η τρέχουσα ώρα είναι ρυθμισμένη.

Απόκρυψη της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο \ominus και μετά πατήστε το πλήκτρο Stop. Η ένδειξη σβήνει.

Επαναρρύθμιση της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο \ominus .
Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00. Μετά ρυθμίστε όπως περιγράφεται στα σημεία 2 και 3.

Αλλαγή της ώρας π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

Ο φούρνος μικροκυμάτων

Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστανετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με το γκριλ.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες εφαρμογών στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

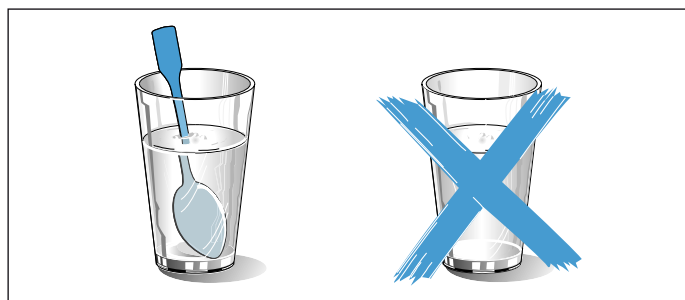
Μη διστάσετε να δοκιμάσετε το φούρνο μικροκυμάτων τώρα αμέσως. Ζεστανετε για παράδειγμα ένα φλιτζάνι νερό για το ταί σας.

Πάρτε ένα μεγάλο φλιτζάνι χωρίς χρυσή ή ασημένια διακόσμηση και βάλτε μέσα σ' αυτό ένα κουτάλι του τσαγιού. Τοποθετήστε το φλιτζάνι με το νερό λίγο εκκεντρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

1. Πατήστε το πλήκτρο 800 W.
 2. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε 1:30 min.
 3. Πατήστε το πλήκτρο Start.
- Μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα. Το νερό είναι καυτό.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλιές του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



Μαγειρικό σκεύος

Δεν είναι κάθε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για τα μικροκύματα. Για να ζεσταθούν τα φαγητά σας και η συσκευή να μην υποστεί ζημιά, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλα είναι πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, πορσελάνη, κεραμικό ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό υλικό. Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Μην ενεργοποιήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι η σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

Εάν δεν είστε σίγουροι(ες), ότι τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, κάνετε την ακόλουθη δοκιμή.

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Ελέγχετε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία του σκεύους. Το σκεύος πρέπει να παραμείνει κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού.

Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο. Διακόψτε τη δοκιμή.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

90 W	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών
180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος
360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών
800 W	για το ζέσταμα υγρών

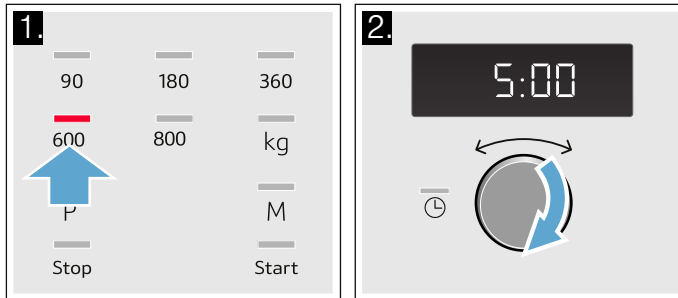
Υπόδειξη: Τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 800 W μπορείτε να την ρυθμίσετε για 30 λεπτά, 600 W για 1 ώρα,

τις υπόλοιπες βαθμίδες ισχύος κάθε φορά για 1 ώρα και 39 λεπτά.

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα ισχύος μικροκυμάτων 600 W, 5 λεπτά

1. Πατήστε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.
Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο ανάβει.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη μια χρονική διάρκεια.



3. Πατήστε το πλήκτρο Start.
Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο Stop. Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Αλλαγή της διάρκειας

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Σταμάτημα

Αγγίξτε το πεδίο "Stop" μια φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά. Η ένδειξη πάνω από το "Stop" ανάβει. Μετά το κλείσιμο αγγίξτε ξανά το πεδίο εκκίνησης "Start".

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο Stop 2 φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο Stop μία φορά.

Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

M Memory

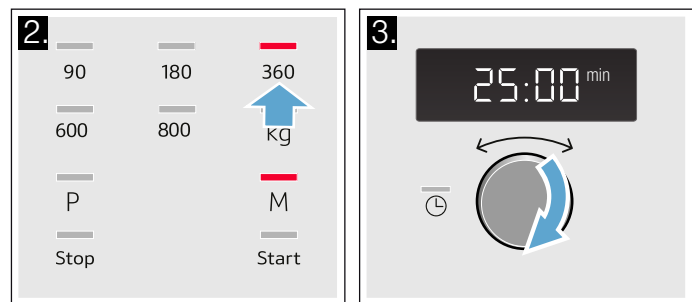
Με τη λειτουργία Memory (μνήμη) μπορείτε να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση για ένα φαγητό και να την ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε.

Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη, όταν παρασκευάζετε ένα φαγητό συχνά.

Αποθήκευση Memory

Παράδειγμα: 360 W, 25 λεπτά

1. Πατήστε το πλήκτρο **M**.
Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο ανάβει.
2. Πατήστε την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.
Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο ανάβει και στην ένδειξη εμφανίζεται 1:00 λεπτό.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.



4. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **M**.
Η ώρα εμφανίζεται ξανά. Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.

Υποδείξεις

- Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε περισσότερες τιμές ισχύος μικροκυμάτων, τη μια μετά την άλλη.
- Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε τα αυτόματα προγράμματα.
- Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε τη Memory και να ξεκινήσετε αμέσως. Μην πατήσετε στο τέλος το **M**, αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- **Νέα κατάληψη Memory (Μνήμη):** Πατήστε το πλήκτρο **M**. Οι παλιές ρυθμίσεις εμφανίζονται. Αποθηκεύστε το νέο πρόγραμμα, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4.

Εκκίνηση Memory

Μπορείτε να ξεκινήσετε το αποθηκευμένο πρόγραμμα πολύ απλά. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στη συσκευή. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

1. Πατήστε το πλήκτρο **M**.
Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.
2. Πατήστε το πλήκτρο Start.
Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο Stop. Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μια φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά. Η ένδειξη πάνω από

το "Stop" ανάβει. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

P Προγράμματα

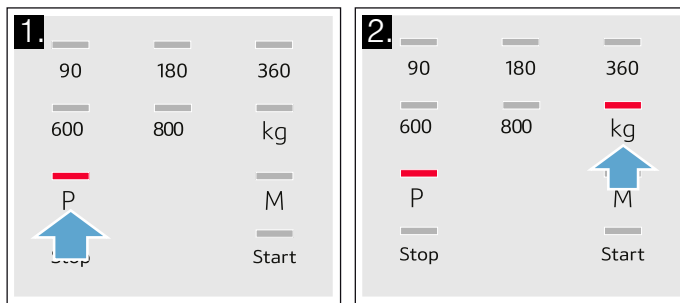
Με τα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το πρόγραμμα.

Υπόδειξη: Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 7 προγράμματα.

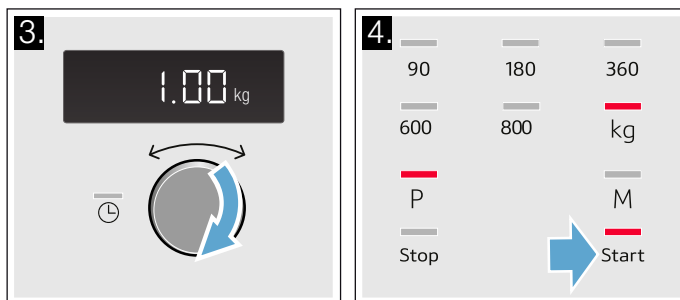
Ρύθμιση του προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής:

1. Πατήστε το πλήκτρο **P** τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός αριθμός προγράμματος. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο ανάβει.
2. Πατήστε το πλήκτρο **kg**. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το πλήκτρο ανάβει και εμφανίζεται ένα προτεινόμενο βάρος.



3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος του φαγητού.
4. Πατήστε το πλήκτρο **Start**.



Η χρονική διάρκεια για το πρόγραμμα τρέχει φανερά.

Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής ή πατήστε το πλήκτρο **Stop**. Η ώρα εμφανίζεται ξανά.

Διόρθωση

Πατήστε το πλήκτρο **Stop** δύο φορές και ρυθμίστε εκ νέου.

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά. Η ένδειξη πάνω από το "Stop" ανάβει. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο **Stop** 2 φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο **Stop** μία φορά.

Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υποδείξεις

- Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και ανακατέψτε τα φαγητά, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
- Τον αριθμό προγράμματος και το βάρος μπορείτε να τον εξακριβώσετε με το **P** ή το **kg**. Η εξακριβωμένη τιμή εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

Ξεπάγωμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με τα 4 προγράμματα ξεπαγώματος μπορείτε να ξεπαγώσετε κρέας, κοτόπουλα και ψωμί.

Υποδείξεις

- **Προετοιμασία τροφίμων**
Χρησιμοποιήστε τρόφιμα, τα οποία κατά το δυνατό έχουν παγώσει και αποθηκευτεί χαμηλά και σε λεπτές μερίδες στους -18 °C.
Για το ξεπάγωμα βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Το βάρος το χρειάζεστε για τη ρύθμιση του προγράμματος.
- Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος και των πουλερικών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
- **Μαγειρικό σκεύος**
Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα κατάλληλο για μικροκύματα, ρηχό μαγειρικό σκεύος, π.χ. ένα βαζάκι ή ένα πιάτο από πορσελάνη και μη χρησιμοποιήσετε κανένα καπάκι.
- **Χρόνος ηρεμίας**
Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα για εξισορρόπηση της θερμοκρασίας πρέπει να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 30 λεπτά. Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο ηρεμίας απ' ό,τι τα μικρά. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος και τον κιμά θα πρέπει να τα ξεχωρίζετε πριν τον χρόνο ηρεμίας.
Μετά απ' αυτό μπορείτε να επεξεργαστείτε τα τρόφιμα, ακόμα και όταν έχουν τα χοντρά κομμάτια κρέατος έναν κατεψυγμένο πυρήνα. Στα πουλερικά μπορείτε τώρα να βγάλετε τα εντόσθια.
- **Σήμα**
Σε μερικά προγράμματα ηχεί μετά από έναν ορισμένο χρόνο ένα σήμα. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και ανακατέψτε τα φαγητά, ή γυρίστε το κρέας ή τα πουλερικά. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Αριθμός προγράμματος		Μαγειρικό σκεύος	Περιοχή βάρους σε κιλά
Ξεπάγωμα			
P 01	Κιμάς	ανοιχτό	0,20 - 1,00
P 02	Κομμάτια κρέατος	ανοιχτό	0,20 - 1,00
P 03	Κοτόπουλο, κομμάτια κοτόπουλου	ανοιχτό	0,40 - 1,80
P 04	Ψωμί	ανοιχτό	0,20 - 1,00

Μαγειρέμα με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με τα 3 προγράμματα μαγειρέματος μπορείτε να μαγειρέψετε ρύζι, πατάτες ή λαχανικά.

Υποδείξεις

■ Μαγειρικό σκεύος

Μαγειρεύετε τα τρόφιμα πάντοτε σε ένα κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Για το ρύζι θα ήταν σκοπιμότερο να χρησιμοποιήσετε μια μεγάλη, ψηλή φόρμα.

■ Προετοιμασία τροφίμων

Ζυγίστε τα τρόφιμα. Χρειάζεστε τα στοιχεία για τη ρύθμιση του προγράμματος.

Ρύζι:

Μη χρησιμοποιείτε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα νερού σύμφωνα με τα στοιχεία του κατασκευαστή που αναφέρονται στη συσκευασία. Κανονικά είναι η διπλάσια μέχρι τριπλάσια ποσότητα του βάρους του ρυζιού.

Πατάτες:

Για βραστές πατάτες χωρίς φλούδα κόψτε τις φρέσκες πατάτες σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. βραστές πατάτες χωρίς φλούδα προσθέστε μία κουταλιά νερό και λίγο αλάτι.

Φρέσκα λαχανικά:

Ζυγίζετε τα φρέσκα, καθαρισμένα λαχανικά. Κόψτε τα λαχανικά σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε μία κουταλιά νερό.

■ Σήμα

Κατά τη διάρκεια που το πρόγραμμα τρέχει, ηχεί μετά από λίγο ένα σήμα. Ανακατέψτε τα τρόφιμα.

■ Χρόνος ηρεμίας

Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ανακατέψτε τα τρόφιμα ακόμα μια φορά. Για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας θα ήταν σκόπιμο να ηρεμήσουν ακόμα 5 έως 10 λεπτά.

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Αριθμός προγράμματος		Μαγειρικό σκεύος	Περιοχή βάρους σε κιλά
Μαγειρέμα			
P 05	Ρύζι	με καπάκι	0,05 - 0,2
P 06	Πατάτες	με καπάκι	0,15 - 1,0
P 07	Λαχανικά	με καπάκι	0,15 - 1,0

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει μια βασική ρύθμιση, την οποία, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να την αλλάξετε.

Ρύθμιση	Επιλογή	
1 Ήχος πλήκτρου	ON* OFF	ενεργοποιημένος απενεργοποιημένος (Ο ήχος του πλήκτρου παραμένει στα πλήκτρα start και stop ενεργοποιημένος)
2 Λειτουργία παρουσίασης	DEU	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα πλήκτρα και την ένδειξη, τα πλήκτρα είναι όμως χωρίς λειτουργία, έτσι ώστε για παράδειγμα στα μικροκύματα δεν υπάρχει καμία ισχύς. Η λειτουργία παρουσίασης χρησιμοποιείται κυρίως από τους εμπόρους.

* Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι ρυθμίσεις εργοστασίου)

Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να αλλάξετε τον ήχο του πλήκτρου στη συσκευή σας.

Αλλαγή του ήχου πλήκτρου

Προϋπόθεση: Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Κρατήστε πατημένα μαζί για μερικά δευτερόλεπτα τα πλήκτρα **start** και **stop**.
Στην ένδειξη εμφανίζεται 1
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο **start**.
ON αναβοσβήνει στην ένδειξη.
3. Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάξτε στο OFF.
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο **start**.
Η ρύθμιση έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.
5. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο **stop**.
Ο ήχος πλήκτρου είναι απενεργοποιημένος.

Μπορείτε να αλλάξετε ξανά τη ρύθμιση.

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. → "Υλικά καθαρισμού" στη σελίδα 15

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό ή μην καθαρίζετε τη συσκευή κάτω από τρεχούμενο νερό.

Υπόδειξη: Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα.

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της στεγανοποίησης της πόρτας.
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά της συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Μπροστινή πλευρά της συσκευής με ανοξειδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξειδωτο χάλυβα. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.
Χώρος μαγειρέματος από ανοξειδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδό-νερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια. Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.
Κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος	Υγρό πανί: Δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Στεγνώστε το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου με ένα πανί.
Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιος	Καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Όταν τοποθετήσετε ξανά τον περιστρεφόμενο δίσκο, πρέπει να ασφαλίσει σωστά.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

Συμβουλή: Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο ακόλουθο κεφάλαιο. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για την ιδανική

ρύθμιση. → "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 18

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Πίνακας βλαβών

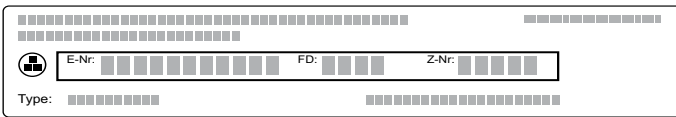
Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος	Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει
	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε την ασφάλεια για τη συσκευή στο κιβώτιο ασφαλειών και ανεβάστε την ξανά μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα
Στην ένδειξη ανάβουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα.	Πατήστε το πλήκτρο "Stop".
	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο "Start".	Πατήστε το πλήκτρο "Start" ή ακυρώστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο "Stop".
Ο φούρνος μικροκυμάτων δε λειτουργεί.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
	Το πλήκτρο "Start" δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο "Start".
	Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
Από τον περιστρεφόμενο δίσκο ακούγεται ένας θόρυβος τριξίματος ή τριβής.	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Διπλάσια ποσότητα - διπλάσιος χρόνος.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
	Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Καθαρίστε το δακτύλιο και την κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος.
Η λειτουργία μικροκυμάτων διακόπτεται χωρίς εμφανή αιτία.	Ο φούρνος μικροκυμάτων έχει μια βλάβη.	Εάν επαναλαμβάνεται αυτό το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη φαίνεται ένα M .	Η συσκευή είναι στη λειτουργία παρουσίασης	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 14
Μήνυμα σφάλματος "E - 3"	Σφάλμα στο αυτόματο σύστημα ανοίγματος της πόρτας.	Σε περίπτωση ενός μηνύματος σφάλματος απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή, εάν σβήσει η ένδειξη, τότε το πρόβλημα ήταν για μία μόνο φορά. Εάν το σφάλμα εμφανίζεται επανειλημμένα ή η ένδειξη παραμένει, ελάτε παρακαλώ σε επαφή με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε τον κωδικό σφάλματος.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα του χώρου μαγειρέματος, δεξιά.



Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.	Αριθ. FD
-------	----------

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11. Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Τάξη B δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

Τεχνικά στοιχεία

Τάση εισόδου	AC 220-230 V, 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος	1.270 W
Μέγιστη ισχύς εξόδου	800 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz
Ασφάλεια	10 A
Διαστάσεις (Υ/Π/Β)	
Συσκευή	382 x 594 x 317 mm
Χώρος μαγειρέματος	201 x 308 x 282 mm
Ελεγχος VDE	
	Ναι
Σήμα CE	
	Ναι

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερη για το φαγητό σας. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

Υποδείξεις

- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Στους πίνακες δίνονται πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για τη λειτουργία μικροκυμάτων υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια, μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε πολλές δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για το φούρνο μικροκυμάτων.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλα είναι πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, πορσελάνη, κεραμικό ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό υλικό. Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινοχαρτού. Η μεμβράνη δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινοχαρτό.

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος και των πουλερικών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 έως 20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια. Μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία του κρέατος ακόμα και μ' ένα μικρό κατεψυγμένο πυρήνα.

Συμβουλές για το ξεπάγωμα

Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψηθήκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό	200 γρ.	180 90	2 4-6	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 90	5 5-10	
	800 γρ.	180 90	8 10-15	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90	10	Καταψύχετε κατά το δυνατό σε λεπτά κομμάτια Γυρίστε πολλές φορές, απομακρύνετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει
	500 γρ.	180 90	5 10-15	
	800 γρ.	180 90	8 10-20	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 90	8 10-20	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 90	5 10-15	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180	10-15	-
Φρούτα, π.χ. φραμπούζ	300 γρ.	180	7-10	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 90	8 5-10	
Βούτυρο, ελαφρό ξεπάγωμα	125 γρ.	180 90	1 2-3	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	180 90	1 3-4	
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ.	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	500 γρ.	90	10-15	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα, χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους
	750 γρ.	180 90	5 10-15	
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ.	180 90	5 15-20	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα
	750 γρ.	180 90	7 15-20	

Ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών

Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Τα λεπτά φαγητά ζεσταίνονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα ήδη κατά την κατάψυξη το ένα πάνω στο άλλο.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 έως 3 φορές.

- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Ζέσταμα κατεψυγμένων φραγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600	8-11	-
Σούπα	400 γρ.	600	8-10	-
Γιαχνί	500 γρ.	600	10-13	-
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ.γκούλας	500 γρ.	600	12-17	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600	10-15	-
Πρόσθετα, π.χ.ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600	2-5	Προσθέστε λίγο υγρό
	500 γρ.	600	8-10	
Λαχανικά, π.χ.αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600	8-10	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσου να καλυφθεί ο πάτος
	600 γρ.	600	14-17	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600	11-16	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

Ζέσταμα φραγητών

Προσοχή!

Ένα μεταλλικό σώμα -π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

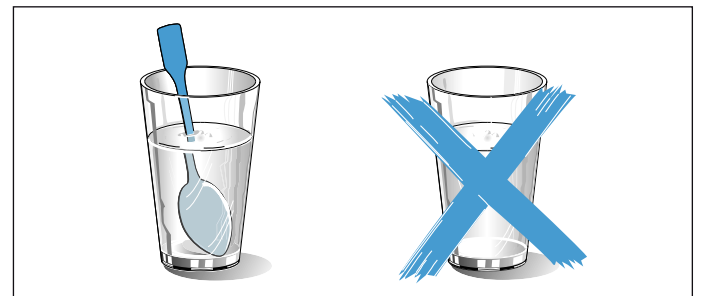
Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλιές του καυτού υγρού. Κατά το

ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



Ζέσταμα φραγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W,	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ποτά	200 ml	800	2-3	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινόπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	500 ml	800	3-4	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360	περίπου 1/2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
	100 ml	360	περίπου 1	
	200 ml	360	1 1/2	
Σούπα 1 φλιτζάνι	200 γρ.	600	2-3	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	400 γρ.	600	4-5	-
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	350-500 γρ.	600	4-8	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600	8-11	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W,	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Γιαχνί	400 γρ.	600	6-8	-
	800 γρ.	600	8-11	-
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600	2-3	Προσθέστε λίγο υγρό
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600	3-5	

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα: Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος Μισή ποσότητα = μισός χρόνος
Το φαγητό στέγνωσε πολύ.	Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε περισσότερο υγρό.
Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.	Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο.
Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.	Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος και μια μεγαλύτερη διάρκεια.
Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.	Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

Υγρασία

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία. Αυτό

είναι κάτι το κανονικό. Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σκουπίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο της συσκευής.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705:2012, IEC 60705:2010 και EN 60350-1:2013 ή IEC 60350-1:2011

Μαγείρεμα με μικροκύματα


Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Μείγμα αυγών-γάλακτος (έγκνογκ), 750 γρ.	360 W, 12-17 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ 20 x 25 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Παντεσπάνι	600 W, 8-10 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Ψητός κιμάς	600 W, 20-25 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υπόδειξη
Κρέας	180 W, 5-7 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Table des matières

	Utilisation conforme	23
	Précautions de sécurité importantes	23
	Généralités	23
	Micro-ondes	24
	Installation et branchement	26
	Causes de dommages	26
	Protection de l'environnement	27
	Élimination écologique	27
	Présentation de l'appareil	27
	Bandeau de commande	27
	Éléments de commande	28
	Modifier la durée du signal	28
	Accessoires	29
	Accessoires en option	29
	Avant la première utilisation	29
	Nettoyer le compartiment de cuisson et insérer le plateau tournant	29
	Régler l'heure	29
	Les micro-ondes	30
	Récipient	30
	Puissances micro-ondes	30
	Réglage du micro-ondes	31
	Memory	31
	Enregistrer en mémoire	31
	Démarrer la fonction mémoire	31
	Programmes	32
	Réglage d'un programme	32
	Décongélation avec les programmes automatiques	32
	Cuisson avec les programmes automatiques	33
	Réglages de base	33
	Nettoyage	34
	Nettoyants	34
	Anomalies, que faire ?	35
	Service après-vente	36
	Numéro E et numéro FD	36
	Données techniques	36

	Testés pour vous dans notre laboratoire	37
	Récipients appropriés	37
	Récipients inappropriés	37
	Décongeler	37
	Réchauffer des plats surgelés	38
	Réchauffer des plats	39
	Astuces concernant les micro-ondes	40
	Plats tests	40

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-eshop.com**

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires correctement dans le compartiment de cuisson. → *"Avant la première utilisation" à la page 29*

Précautions de sécurité importantes

Généralités

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- L'appareil devient très chaud. Si l'appareil est installé dans un meuble encastré doté d'une porte décorative, il se produit une accumulation de chaleur lorsque la porte décorative est fermée. Garder impérativement la porte décorative ouverte lorsque l'appareil est en marche.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'appareil devient très chaud. Suivez les consignes concernant la distance minimum à respecter vis-à-vis de l'appareil.
→ Page 26
 - N'installez pas l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative.
 - L'appareil ne doit pas être installé dans un meuble encastré.

Il existe un risque de surchauffe.

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Micro-ondes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages.
Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

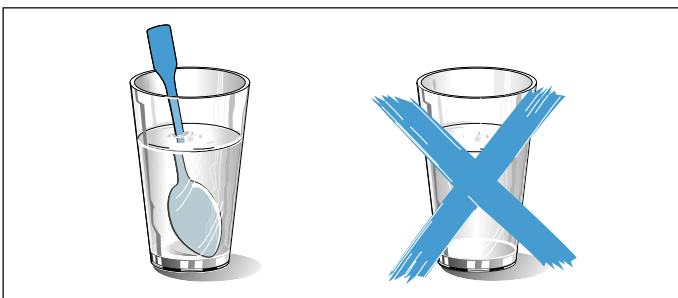
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires. Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- Le plateau tournant en verre peut éclater. Ne frappez pas le plateau tournant avec des objets durs.
- La présence de fêlures ou de cassures sur le plateau tournant est dangereuse. Manipulez le plateau tournant avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → "Nettoyage" à la page 34
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Installation et branchement

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement.

Veillez respecter les instructions de montage spécifique.

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être impérativement raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien spécialisé est habilité à poser la prise ou à remplacer le cordon d'alimentation secteur. Si la fiche n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il convient d'installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

Causes de dommages

Attention !

- **Joint fortement encrassé** : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- **Fonctionnement du micro-ondes sans aliments** : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient. → "Test de la vaisselle" à la page 30
- **Pop corn au micro-ondes** : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.
- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.
- **Formation d'étincelles** : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- **Barquettes en aluminium** : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- **Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte** : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- **Eau de condensation dans le compartiment de cuisson** : De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.

Protection de l'environnement

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

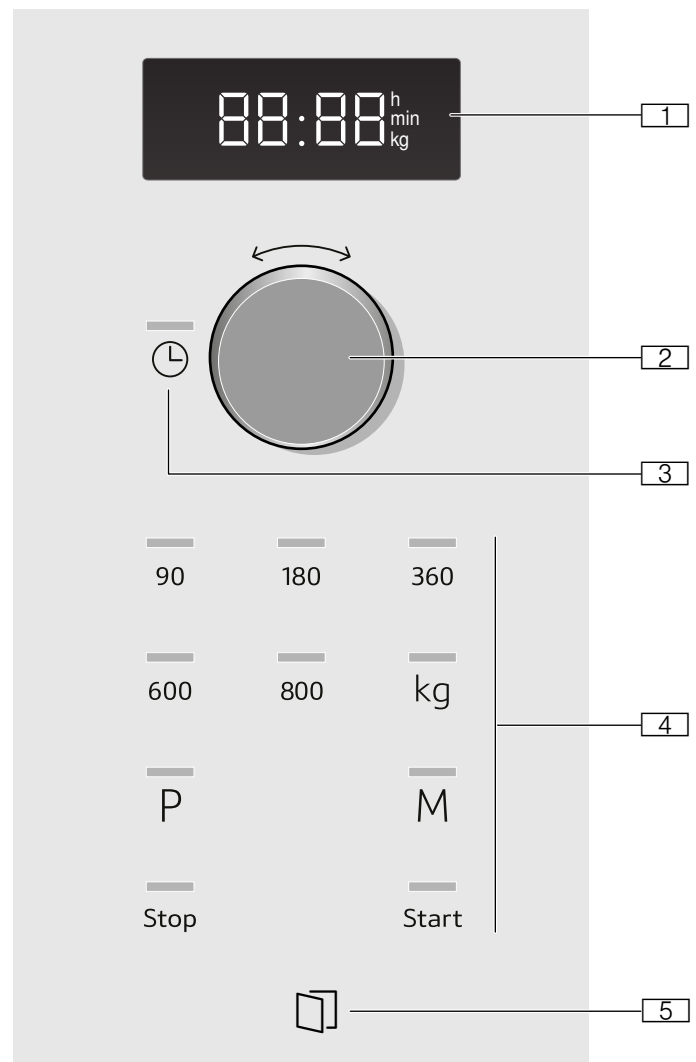
Dans ce chapitre, nous vous expliquons l'afficheur et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Sur le bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil. L'afficheur vous indique les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un temps de cuisson réglé.




- 1** **Afficheur**
pour l'heure et la durée
- 2** **Sélecteur rotatif**
pour régler l'heure et la durée ou pour régler le programme automatique
- 3** **Touche Heure**
- 4** **Touches**
- 5** **Ouverture de porte automatique**

Éléments de commande

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Les touches et leur signification

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.

Touches	Signification
Impression	
90	Sélectionner la puissance microondes 90 W
180	Sélectionner la puissance microondes 180 W
360	Sélectionner la puissance microondes 360 W
600	Sélectionner la puissance microondes 600 W
800	Sélectionner 800 W comme puissance de micro-ondes
kg	Sélectionner un poids pour les programmes
P	Sélectionner un programme automatique
M	Sélectionner Memory
Arrêter	Arrêter ou suspendre le fonctionnement
Démarrer	Démarrer le fonctionnement
	Ouvrir la porte de l'appareil

Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Ouverture de porte automatique

La porte de l'appareil s'ouvre lorsque vous actionnez l'ouverture de porte automatique. Vous pouvez ouvrir complètement la porte de l'appareil à la main.

L'ouverture de porte automatique ne fonctionne pas en cas de panne de courant. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement.

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, cela arrête le fonctionnement.
- Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le fonctionnement ne continue pas automatiquement. Vous devez le démarrer manuellement.
- Si l'appareil est éteint pendant une longue durée, la porte de l'appareil s'ouvre avec un certain retard.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.

Remarques

- Le compartiment de cuisson reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Modifier la durée du signal

Lorsque l'appareil se désactive, vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

Pour cela, appuyez env. 6 secondes sur la touche Start.

La nouvelle durée du signal est validée.

L'heure se réaffiche.

Réglages possibles :

Durée du signal courte - 3 sons

Durée du signal longue - 30 sons

Accessoires

Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation correcte.

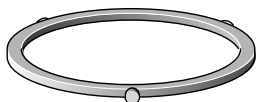
Attention !

Lors du retrait de la vaisselle, veiller à ce que le plateau tournant ne se décale pas. Veiller à ce que le plateau tournant soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.



Plateau tournant

Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclipsé. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.



Anneau à roulettes

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varient selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne sont pas tous adaptés à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 36

Vaisselle pour cuisson à la vapeur

Pour la cuisson de riz, pommes de terre et légumes

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre Consignes de sécurité.

→ "Précautions de sécurité importantes" à la page 23

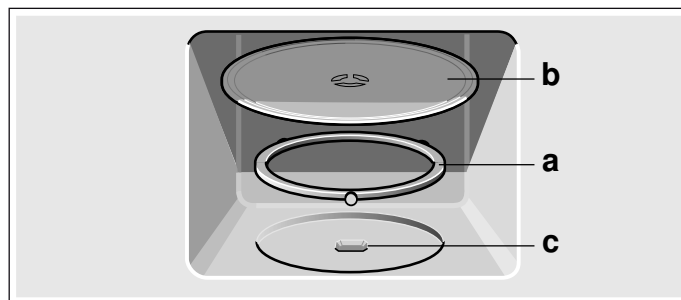
Avant de pouvoir utiliser votre nouvel appareil, vous devez insérer le plateau tournant correctement. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Nettoyer le compartiment de cuisson et insérer le plateau tournant

Avant de préparer pour la première fois des mets avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

Mise en place du plateau tournant

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.
2. Laisser le plateau tournant **b** s'enclencher dans l'entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.



Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclipsé. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

Régler l'heure

Après le raccordement de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros s'allument dans la zone d'affichage.

1. Appuyez sur la touche .

12:00^h s'affiche et le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyez à nouveau sur la touche . L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

Appuyez sur , puis sur Stop. L'affichage est obscurci.

Réafficher l'heure

Appuyer sur la touche ☰.

Dans l'affichage apparaît 12:00. Régler ensuite comme décrit sous le point 2 et 3.

Les micro-ondes

Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec le gril.

Pour utiliser les micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation.

Essayez le micro-ondes. Faites par exemple chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

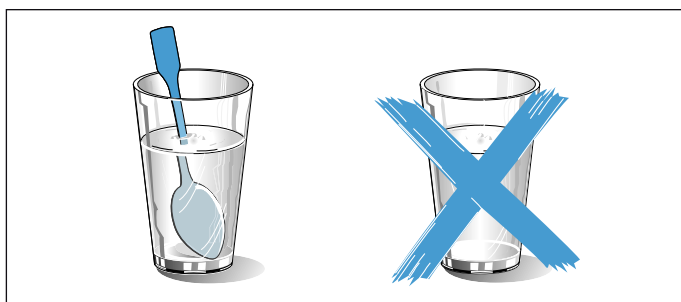
Prenez une grande tasse sans décor doré ni argenté, puis placez une cuillère à thé dans la tasse. Placez la tasse contenant l'eau sur le plateau tournant de manière légèrement excentrée.

1. Appuyez sur la touche 800 W.
2. Réglez 1:30 min à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyez sur la touche Start.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute et 30 secondes. L'eau est chaude.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

**Récipient**

Les récipients ne sont pas tous appropriés aux micro-ondes. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients appropriés aux micro-ondes.

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Modifier l'heure p.ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Régler comme décrit sous le point 1 à 3.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal fermés, les mets restent froids.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle de très courte durée.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient. Le récipient doit rester froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié. Arrêtez le test.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Puissances micro-ondes

Ces touches permettent de régler la puissance micro-ondes désirée.

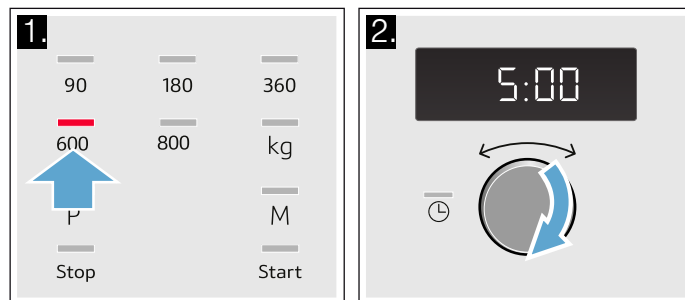
90 W	Pour décongeler des mets délicats.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360 W	Pour cuire de la viande et pour faire chauffer des mets délicats
600 W	Pour faire chauffer et cuire des mets.
800 W	Pour chauffer des liquides.

Remarque : Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 800 W pour 30 minutes, 600 W pour 1 heure, les autres puissances pour respectivement 1 heure et 39 minutes.

Réglage du micro-ondes

Exemple - Puissance micro-ondes 600 W, 5 minutes

- Appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée. Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
- Réglez une durée à l'aide du sélecteur rotatif.



- Appuyez sur la touche Start. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur Stop. L'heure est de nouveau affichée.

Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

Arrêter

Effleurez la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant de la touche Stop (Arrêter) s'allume. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Annuler le fonctionnement

Appuyez 2 fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

Remarque : Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

M Memory

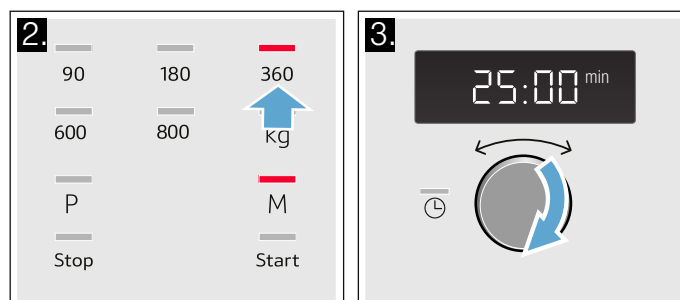
Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer en mémoire

Exemple : 360 W, 25 minutes

- Appuyez sur la touche **M**. Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
- Appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée. Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et l'affichage indique 1:00 min.
- Réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



- Confirmez avec la touche **M**. L'heure est de nouveau affichée. Le réglage est mémorisé.

Remarques

- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances micro-ondes successives.
- Vous ne pouvez pas mémoriser les programmes automatiques.
- Vous pouvez aussi enregistrer Memory et le démarrer de suite. A la fin, n'appuyez pas sur **M**, mais sur Start.
- Réenregistrer Memory :** Appuyer sur la touche **M**. Les anciens réglages apparaissent. Mémorisez le nouveau programme comme décrit sous les points 1 à 4.

Démarrer la fonction mémoire

Il est très simple de démarrer le programme mémorisé. Placez votre plat dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

- Appuyez sur la touche **M**. Les réglages mémorisés apparaissent.
- Appuyez sur la touche Start. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur Stop. L'heure est de nouveau affichée.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de Start (Démarrer)

clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Programmes

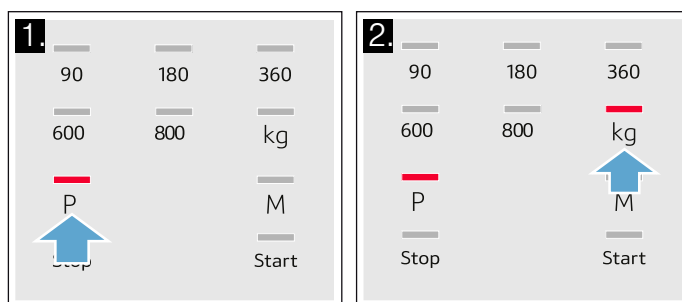
Avec les programmes, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez un programme et entrez le poids de votre mets. Le programme se charge du réglage optimal.

Remarque : Vous pouvez choisir parmi 7 programmes.

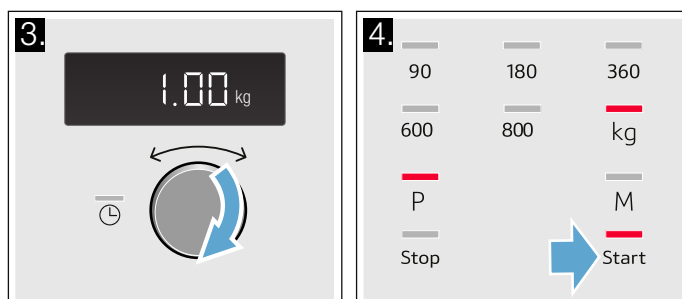
Réglage d'un programme

Après avoir choisi un programme, réglez de façon suivante :

1. Appuyez répétitivement sur la touche **P** jusqu'à ce que le numéro du programme souhaité apparaisse. Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
2. Appuyez sur la touche **kg**. Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et une indication du poids apparaît.



3. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez le poids du mets.
4. Appuyez sur la touche Start.



La durée du programme s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur Stop. L'heure est de nouveau affichée.

Correction

Appuyez deux fois sur la touche Stop et effectuez de nouveau le réglage.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête.

Annuler le fonctionnement

Appuyez 2 fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

L'affichage au-dessus de Start (Démarrer)

clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

Remarques

- Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Réappuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.
- Vous pouvez interroger le numéro de programme et le poids en appuyant sur **P** ou bien **kg**. La valeur interrogée apparaît pendant 3 secondes dans l'affichage.

Décongélation avec les programmes automatiques

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

Remarques

- **Préparation des aliments**
Utilisez des aliments qui ont été congelés et stockés si possible à plat et par portion, à -18 °C. Pour la décongélation, retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- **Récipient**
Placez l'aliment sur un récipient plat micro-ondable, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine, et ne mettez pas de couvercle.
- **Temps de repos**
L'aliment dégelé doit encore reposer 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos. Ensuite vous pouvez continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au cœur. En cas de volaille, vous pouvez maintenant retirer les abats.

■ Signal

Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et séparez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

N° de programme	Vaisselle	Fourchette de poids en kg
Décongeler		
P 01	Viande hachée	Ouvert 0,20 - 1,00
P 02	Morceaux de viande	Ouvert 0,20 - 1,00
P 03	Poulet, morceaux de poulet	Ouvert 0,40 - 1,80
P 04	Pain	Ouvert 0,20 - 1,00

Cuisson avec les programmes automatiques

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

Remarques

■ Récipient

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient micro-ondable avec un couvercle. Pour du riz, utilisez un grand moule à bord haut.

■ Préparation des aliments

Pesez l'aliment. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

Riz :

N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications du fabricant sur l'emballage. C'est généralement deux à trois volumes d'eau pour un volume de riz.

Pommes de terre :

Pour des pommes de terre à l'anglaise, coupez les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Légumes frais :

Pesez les légumes frais, nettoyés. Coupez les légumes en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau pour 100 g de légumes.

■ Signal

Pendant le déroulement du programme, un signal retentit après un certain temps. Remuez l'aliment.

■ Temps de repos

Remuez l'aliment encore une fois à la fin du programme. Laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise. Les résultats de cuisson dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

N° de programme	Vaisselle	Fourchette de poids en kg
Cuire		
P 05	Riz	avec couvercle 0,05 - 0,2

N° de programme	Vaisselle	Fourchette de poids en kg
P 06	Pommes de terre	avec couvercle 0,15 - 1,0
P 07	Légumes	avec couvercle 0,15 - 1,0

🔧 Réglages de base

Votre appareil dispose d'un réglage de base que vous pouvez modifier.

Réglage	Choix
! Tonalité des touches	On* activée OFF désactivée (La tonalité des touches reste active pour les touches Démarrer et Arrêter)
2 Mode démo	DEO L'appareil est éteint. Vous pouvez utiliser les touches et l'affichage, les touches ne sont cependant pas liées à une fonction, par exemple vous ne pouvez pas mettre en marche le micro-onde. Le mode démo est principalement utilisé par les revendeurs.
* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)	

Si besoin est, vous pouvez modifier la tonalité des touches de votre appareil.

Modifier la tonalité des touches

Condition : l'appareil doit être éteint.

- Maintenez enfoncées les touches **Démarrer** et **Arrêter** simultanément pendant quelques secondes. L'affichage indique !
- Appuyez sur la touche **Démarrer**. On clignote dans l'affichage.
- À l'aide du sélecteur rotatif, passez sur OFF.
- Appuyez sur la touche **Démarrer**. Le réglage a été validé.
- Effleurez la touche **Arrêter**. La tonalité des touches est désactivée.

Vous pouvez modifier à nouveau le réglage à tout moment.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. → "Nettoyants" à la page 34

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer sous un jet d'eau.

Remarque : Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou à récurer,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Surface	Nettoyants
Face avant de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Face avant de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits de nettoyage spéciaux sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée chaude : nettoyer avec une lavette, puis sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Même les tampons à récurer, les éponges abrasives et les nettoyeurs en plastique sont inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : l'eau ne peut en aucun cas s'écouler à l'intérieur de l'appareil au travers de l'entraînement du plateau tournant. Sécher l'entraînement du plateau tournant avec un chiffon.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclipsse correctement.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Conseil : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre suivant. Vous y trouverez de nombreux conseils et indications pour le

réglage optimal. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 37

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Brancher l'appareil sur le secteur
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Manipulation incorrecte	Couper le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer au bout d'environ 10 secondes
Trois zéros apparaissent dans l'affichage.	Coupure de courant	Régler à nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage indique une durée.	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche "Stop".
	La touche "Start" n'a pas été actionnée après le réglage.	Appuyez sur la touche "Start" ou supprimez le réglage à l'aide de la touche "Stop".
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'a pas été correctement fermée.	Vérifiez si des résidus de nourriture ou des corps étrangers n'empêchent pas sa fermeture.
	La touche "Start" n'a pas été actionnée après le réglage.	Appuyez sur la touche "Start".
Les aliments sont plus lents à réchauffer qu'avant.	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisir une puissance du micro-ondes plus élevée.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Plus la quantité est importante, plus le temps de chauffe est important.
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuer ou retourner les aliments de temps en temps.
Le plateau tournant émet un son grinçant ou de frottement.	De la poussière ou un corps étranger se trouve dans la zone de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer l'anneau de roulement et la cavité du compartiment de cuisson.
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dérangement.	Si cette erreur se reproduit, contactez le service après-vente.
L'affichage indique un M .	L'appareil se trouve en mode démo	Désactivez le mode démo. → "Réglages de base" à la page 33
Message d'erreur "E - 3"	Erreur dans le système d'ouverture de porte.	En cas de message d'erreur, éteindre l'appareil et le rallumer ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le service après-vente et leur communiquer le code d'erreur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, lorsque vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Données techniques

Tension d'entrée	220-230 V CA, 50 Hz
Consommation d'énergie	1270 W
Puissance de sortie Gril max.	800 W (CEI 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Sécurité	10 A
Dimensions (h/l/p)	
- Appareil	382 x 594 x 317 mm
- Compartiment de cuisson	201 x 308 x 282 mm
Conforme aux normes VDE	
	Oui
Marque CE	
	Oui

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons la puissance micro-ondes la plus appropriée pour votre plat. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les durées figurant dans les tableaux sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis augmentez-la si nécessaire.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Pour la cuisson au micro-ondes, il existe une règle générale : double quantité - quasiment double durée, demi quantité - demi-durée.

Placez toujours le récipient sur le plateau tournant.

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour les micro-ondes.

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal fermés, les mets restent froids.

Attention !

Formation d'étincelles: le métal, p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre intérieure de la porte.

Décongeler

Disposez les aliments surgelés dans un récipient ouvert que vous placez sur le plateau tournant.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p. ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, retirez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.

Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois.

Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Pour la volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à travailler la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Astuces pour décongeler

Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance de micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 90	2 4-6	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Viande hachée, mixte	200 g	90	10	congeler à plat si possible retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 90	8 10-20	séparer les pièces déjà décongelées
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
	Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 90	
Légumes, p. ex. petits pois	300 g	180	10-15	-
Fruits, p. ex. framboises	300 g	180	7-10	remuer délicatement régulièrement de temps en temps, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	90	8 5-10	
Décongeler du beurre	125 g	180 90	1 2-3	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 90	1 3-4	
	Pain entier	500 g	180 90	
	1 kg	180 90	12 10-20	
	Gâteau sec, p. ex. gâteau quatre-quarts	500 g	90	10-15
750 g		180 90	5 10-15	
Gâteau fondant, p. ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 90	5 15-20	uniquement pour gâteaux sans glaçage, ni chantilly ni gélatine
	750 g	180 90	7 15-20	

Réchauffer des plats surgelés

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments le plus plat possible dans le récipient. Pour les congeler, il est préférable de ne pas empiler les aliments.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

- De temps en temps, remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Réchauffer des plats surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Menu, plat rationné, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600	8-11	-
Potage	400 g	600	8-10	-
Potées/Ragoûts	500 g	600	10-13	-
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600	12-17	séparer les morceaux de viande en remuant
Soufflés, p. ex. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Garnitures, p. ex. riz, pâtes	250 g	600	2-5	ajouter un peu de liquide
	500 g	600	8-10	
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600	8-10	ajouter de l'eau dans le récipient juste pour en recouvrir le fond
	600 g	600	14-17	
Épinards à la crème	450 g	600	11-16	faire cuire sans ajouter d'eau

Réchauffer des plats

Attention !

Du métal, p.ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre intérieure de la porte.

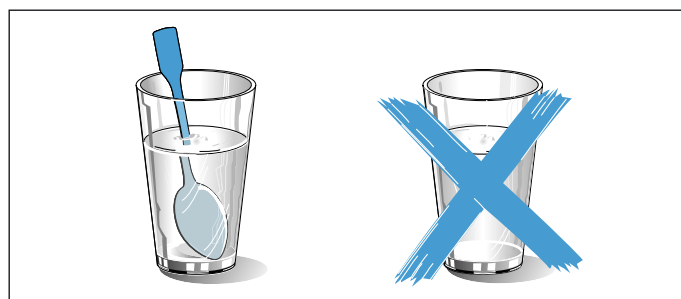
Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- De temps en temps, remuez ou retournez plusieurs fois les mets. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le

récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Réchauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Boissons	200 ml	800	2-3	Versez l'équivalent d'une cuillère dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	500 ml	800	3-4	
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait	50 ml	360	env. ½	Sans tétine ni couvercle. Agitez toujours bien le biberon après le chauffage. Vérifiez impérativement la température !
	100 ml	360	env. 1	
	200 ml	360	1½	
Potage, 1 tasse	200 g	600	2-3	-
Potage, 2 tasses	400 g	600	4-5	-

Réchauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	350-500 g	600	4-8	-
Viande en sauce	500 g	600	8-11	Séparez les tranches de viande
Ragoût/potée	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Légumes, 1 portion	150 g	600	2-3	ajoutez un peu de liquide
Légumes, 2 portions	300 g	600	3-5	

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : Si vous doublez la quantité, doublez la durée Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Eau de condensation

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. C'est normal.

Cela ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement l'appareil.

Selon les normes EN 60705:2012, CEI 60705:2010 et EN 60350-1:2013 et CEI IEC 60350-1:2011

Cuisson au micro-ondes



Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Placer le moule en Pyrex 20x25 cm sur le plateau tournant.
Génoise	600 W, 8-10 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.
Rôti viande hachée	600 W, 20-25 min.	Placer le moule Pyrex sur le plateau tournant.

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Viandes	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

Indice

	Conformità d'uso	42
	Importanti avvertenze di sicurezza	42
	In generale	42
	Microonde	43
	Installazione ed allacciamento	45
	Cause dei danni	45
	Tutela dell'ambiente	46
	Smaltimento ecocompatibile	46
	Conoscere l'apparecchio	46
	Pannello di comando	46
	Elementi di comando	47
	Modifica della durata del segnale	47
	Accessori	48
	Accessori speciali	48
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	48
	Pulire il vano cottura e inserire il piatto girevole. . . .	48
	Impostazione dell'ora	48
	Il forno a microonde	49
	Stoviglia	49
	Potenze microonde	49
	Impostazione microonde	50
M	Memory	50
	Memorizzazione della funzione memory	50
	Avvio della funzione Memory	50
	Programmi	51
	Impostazione del programma	51
	Scongelamento con la programmazione automatica .	51
	Cottura con la programmazione automatica	52
	Impostazioni di base	52
	Pulizia	53
	Detergenti	53
	Malfunzionamento, che fare?	54
	Servizio assistenza clienti	55
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .	55
	Dati tecnici	55

	Testati nel nostro laboratorio	56
	Stoviglie adatte	56
	Stoviglie non adatte	56
	Scongelare	56
	Riscaldamento delle pietanze surgelate	57
	Riscaldamento delle pietanze	58
	Consigli per la cottura al microonde	59
	Pietanze sperimentate	59

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano cottura. → *"Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta" a pagina 48*

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- L'apparecchio si surriscalda. Se l'apparecchio è collocato in un mobile da incasso con porta decorativa e quest'ultima resta chiusa, può verificarsi un accumulo di calore. Mettere in funzione l'apparecchio solo con porta decorativa aperta.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- L'umidità persistente può causare scosse elettriche. Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'apparecchio si surriscalda. Osservare le indicazioni per la distanza minima da mantenere al di sopra dell'apparecchio.
→ *Pagina 45*
 - Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile.
 - Non collocare l'apparecchio in un mobile da incasso.

Sussiste il pericolo di surriscaldamento.

- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

⚠️ Avviso – Pericolo di bruciature!

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Microonde

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

⚠️ Avviso – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

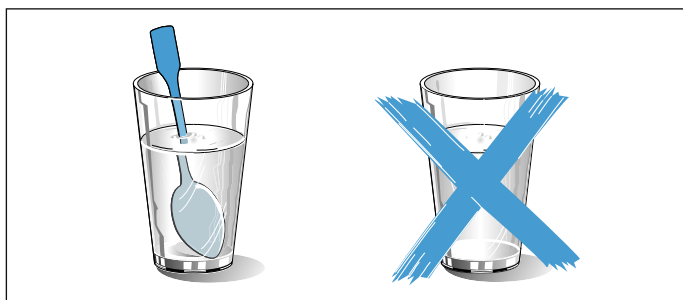
⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso.
Non sono consentiti l'essiccazione delle pietanze e l'asciugatura degli indumenti, il riscaldamento di pantofole e cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili.
Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.
- Il piatto girevole in vetro potrebbe scheggiarsi. Non urtare mai con oggetti duri contro il piatto girevole.
- Rotture, incrinature o crepe sul piatto girevole in vetro sono pericolose. Maneggiare il piatto girevole con attenzione.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta. → "Pulizia" a pagina 53
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Installazione ed allacciamento

Questo apparecchio è destinato solo all'utilizzo in abitazioni private.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso.

Osservare le speciali istruzioni per il montaggio.

L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La protezione deve equivalere a 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di prese multiple, prese a ciabatta o prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

Cause dei danni

Attenzione!

- **Guarnizione molto sporca:** Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- **Funzionamento a microonde senza pietanze:** Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → *"Test delle stoviglie" a pagina 49*
- **Popcorn al microonde:** Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.
- Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Inizialmente utilizzare un tempo di cottura ridotto che, se necessario, può essere prolungato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.
- **Formazione di scintille::** I componenti in metallo, per esempio i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- **Vaschette in alluminio:** Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- **Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta:** Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- **Acqua di condensa nel vano di cottura:** Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Per evitare la corrosione, eliminare sempre l'acqua di condensa dopo ciascuna fase di cottura.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

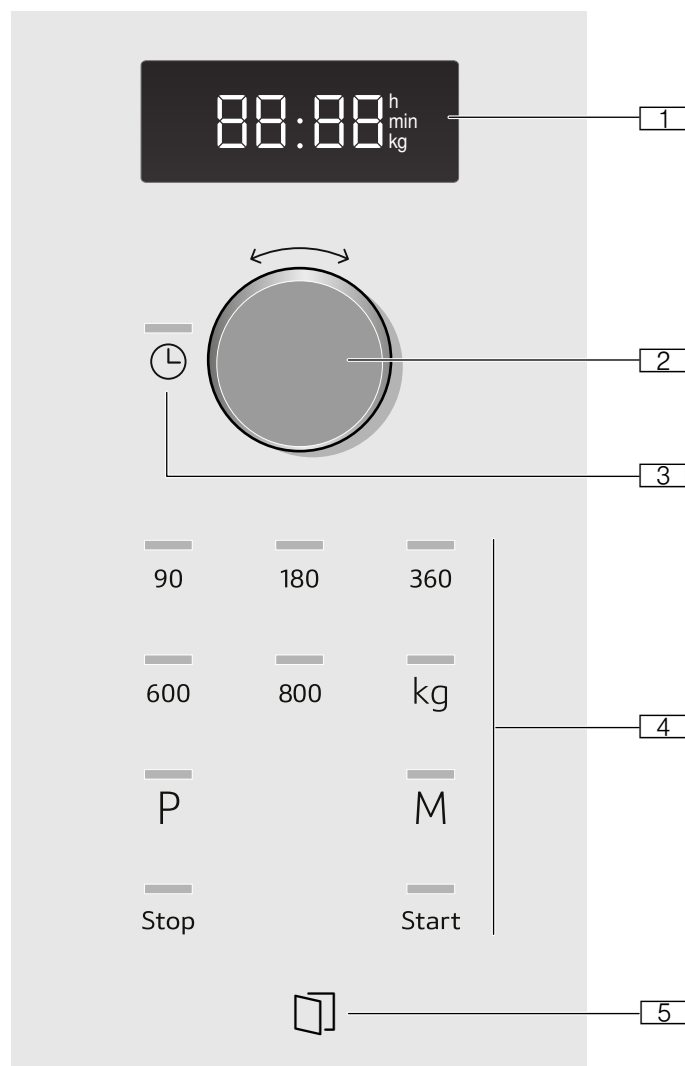
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre si verrà a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sull'indicatore vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il campo di comando quando l'apparecchio è acceso con un'ora impostata.



- 1** **Indicatore**
per ora e durata
- 2** **Selettore girevole**
per impostare l'ora e la durata oppure per impostare la programmazione automatica.
- 3** **Tasto orologio**
- 4** **Tasti**
- 5** **Apertura dello sportello automatica**

Elementi di comando

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti e il loro significato

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti.

Tasti	Significato
Illustrazione	
90	Impostare la potenza microonde a 90 Watt
180	Impostare la potenza microonde a 180 Watt
360	Impostare la potenza microonde a 360 Watt
600	Impostare la potenza microonde a 600 Watt
800	Impostare la potenza microonde a 800 Watt
kg	È possibile scegliere il peso nei programmi
P	Selezione della programmazione automatica
M	Selezionare Memory
Stop	Arrestare o sospendere il funzionamento
Avvio	Avviare il funzionamento
	Aprire lo sportello dell'apparecchio

Selettore girevole

Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione.

Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

Apertura automatica della porta

Lo sportello dell'apparecchio si apre di scatto, azionando l'apertura automatica dello sportello. È possibile aprire completamente lo sportello manualmente.

In caso di interruzione di corrente l'apertura automatica dello sportello non funziona. È possibile aprire lo sportello manualmente.

Avvertenze

- Se durante il funzionamento viene aperta lo sportello dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente.
- Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio, il funzionamento non prosegue automaticamente. Il funzionamento deve essere avviato manualmente.
- Se l'apparecchio è rimasto spento per un periodo prolungato, lo sportello dell'apparecchio si apre con ritardo.

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento, che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Avvertenze

- Durante il funzionamento a microonde, il vano di cottura rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Modifica della durata del segnale

Quando l'apparecchio si spegne viene emesso un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale acustico in qualsiasi momento.

Premere il tasto start per ca. 6 secondi.

Viene acquisita la nuova durata del segnale acustico. L'ora ricompare.

Alternative:

- Durata segnale breve - 3 toni
- Durata segnale lunga - 30 toni.

Accessori

Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

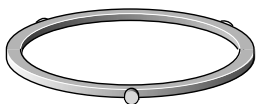
Attenzione!

Quando si preleva la stoviglia accertarsi che il piatto girevole non si sposti. Verificare sempre che il piatto girevole sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.



Piatto girevole

Avvertenza: Utilizzare l'apparecchio solo con il piatto girevole inserito. Verificare sempre che sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.



Piatto girevole e anello

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 55

Stoviglia per la cottura a vapore Per la cottura di riso, patate e verdure

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima utilizzare il forno a microonde per la prima volta. Leggere prima il capitolo Norme di sicurezza. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 42

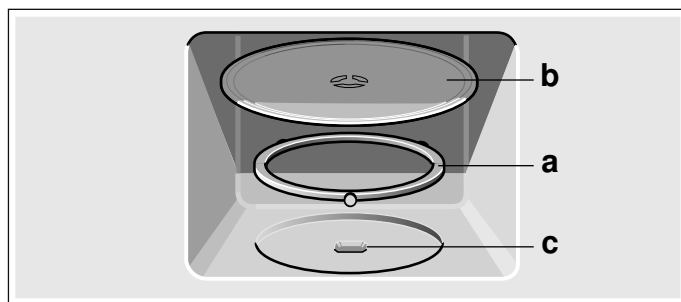
Prima di utilizzare un nuovo apparecchio, inserire correttamente il piatto girevole. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Pulire il vano cottura e inserire il piatto girevole

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano cottura e gli accessori.

Inserimento del piatto girevole:

1. Disporre l'anello **a** nell'incavo del vano cottura.
2. Incastrare il piatto girevole **b** nell'elemento di trasmissione **c** che si trova al centro del fondo del vano cottura.



Avvertenza: Utilizzare l'apparecchio solo con il piatto girevole inserito. Verificare sempre che sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.

Impostazione dell'ora

In seguito al primo allacciamento dell'apparecchio o ad un black-out elettrico, sull'indicatore lampeggiano tre zeri.

1. Premere il tasto .
Sull'indicatore compare **12:00^h** e si illumina la spia sopra il tasto .
 2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
 3. Premere nuovamente il tasto .
- L'ora attuale è impostata.

Come nascondere l'ora

Premere il tasto e in seguito il tasto Stop. L'indicatore diventa scuro.

Reimpostazione dell'ora

Premere il tasto .
L'indicatore visualizza 12:00. Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 2 e 3.

Modifica dell'ora ad es. per passare dall'ora legale all'ora solare

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti da 1 a 3.

Il forno a microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill.

Per utilizzare il microonde in maniera ottimale, osservare le avvertenze relative alle stoviglie e regolarsi secondo le indicazioni presenti nelle tabelle poste alla fine delle istruzioni per l'uso.

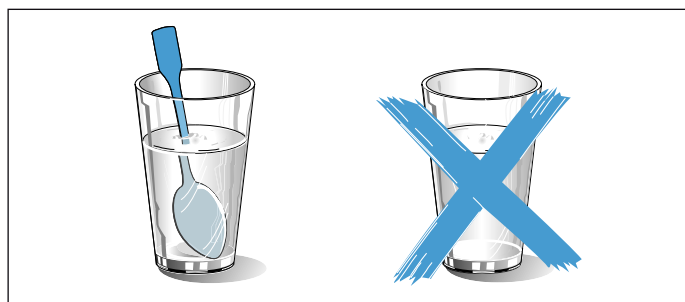
Sperimentare subito la funzione microonde, ad es. per scaldarvi una tazza d'acqua per il tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni in oro o argento e metterci dentro un cucchiaino. Riempire la tazza d'acqua e poggiarla in posizione leggermente decentrata sul piatto girevole.

1. Premere il tasto 800 W.
 2. Con il selettore impostare 1:30min.
 3. Premere il pulsante Avvio.
- Dopo 1 minuto e 30 secondi viene emesso un segnale acustico. L'acqua è ora calda.

⚠️ Avviso – Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

**Stoviglia**

Non tutte le stoviglie sono adatte per il microonde. Affinché le pietanze siano scaldate senza danneggiare l'apparecchio, utilizzare solo stoviglie adatte per il microonde.

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale

plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal breve test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test.

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano di cottura per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la stoviglia non è adatta. Interrompere il test.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Potenze microonde

Impostare la potenza microonde desiderata mediante i tasti.

90 W	Per scongelare cibi delicati
180 W	Per scongelare e continuare la cottura
360 W	Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati

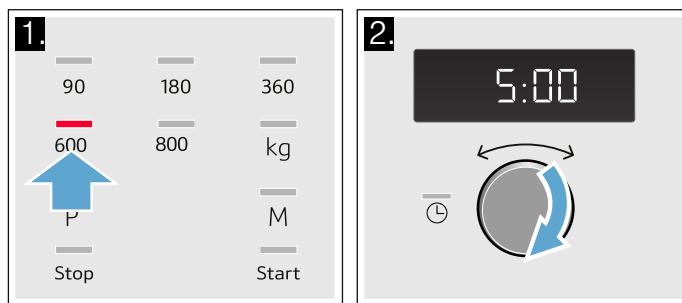
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi
800 W	Per riscaldare i liquidi

Avvertenza: È possibile impostare la potenza 800 W per 30 minuti, 600 W per 1 ora e le altre potenze rispettivamente per 1 ora e 39 minuti.

Impostazione microonde

Esempio: potenza del microonde 600 Watt, 5 minuti.

1. Premere la potenza microonde desiderata.
Si accende la spia sopra il tasto.
2. Impostare la durata servendosi del selettore.



3. Premere il pulsante Avvio.
Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa.

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio o premere Stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Arresto

Toccare una volta il campo stop o aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. L'indicatore sopra stop si accende. Dopo aver richiuso lo sportello, toccare di nuovo il campo avvio.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto Stop 2 volte, oppure aprire lo sportello e premere una volta il tasto Stop.

Avvertenza: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

M Memory

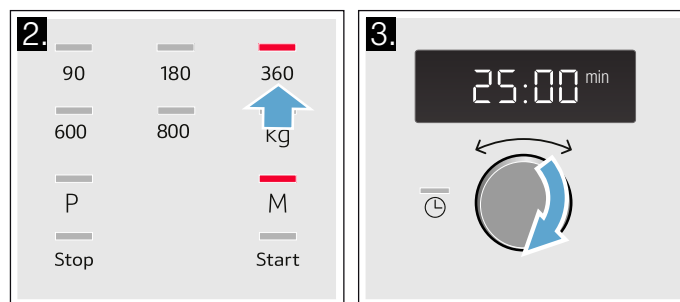
Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per una pietanza e richiamarla ogni volta che lo si desidera.

La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

Memorizzazione della funzione memory

Esempio: 360 W, 25 minuti

1. Premere il tasto **M**.
Si accende la spia sopra il tasto.
2. Premere la potenza microonde desiderata.
La spia dell'indicatore si illumina sopra il tasto e sul display compare 1:00 min.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.



4. Confermare con il tasto **M**.
L'ora ricompare. L'impostazione è memorizzata.

Avvertenze

- Non è possibile memorizzare più potenze microonde una di seguito all'altra.
- I programmi automatici non possono essere memorizzati.
- La memory può essere memorizzata e immediatamente avviata. Alla fine premere start invece che **M**.
- **Impostare nuovamente la memory:** premere il tasto **M**. Le vecchie impostazioni vengono in questo modo visualizzate. Memorizzare il nuovo programma come descritto ai punti da 1 a 4.

Avvio della funzione Memory

Il programma memorizzato può essere avviato molto semplicemente. Inserire la pietanza nell'apparecchio e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

1. Premere il tasto **M**.
Le impostazioni memorizzate vengono in questo modo visualizzate.
2. Premere il pulsante Avvio.
Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa.

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio o premere Stop. L'ora ricompare.

Arresto

Premere una volta il tasto Stop o aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. L'indicatore sopra stop si accende. Dopo aver richiuso lo sportello, premere di nuovo il tasto avvio

Programmi

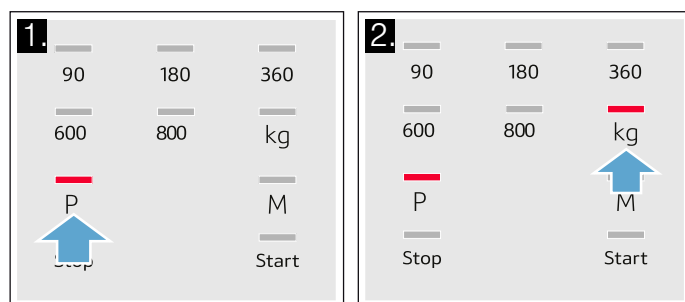
Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

Avvertenza: È possibile scegliere fra 7 programmi.

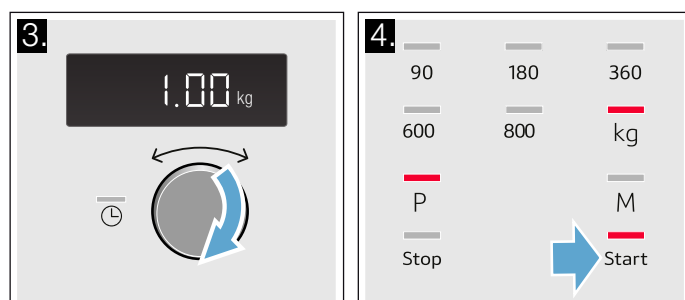
Impostazione del programma

Se è stato selezionato un programma, eseguire le impostazioni nel modo seguente:

1. Premere ripetutamente il tasto **P** finché non viene visualizzato il numero di programma desiderato. Si accende la spia sopra il tasto.
2. Premere il tasto **kg**. La spia dell'indicatore sopra il tasto si accende e compare il peso consigliato.



3. Impostare il peso servendosi del selettore.
4. Premere il pulsante Avvio.



Sul display viene visualizzato lo scorrere della durata del programma.

La durata è trascorsa.

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio o premere Stop. L'ora ricompare.

Correzione

Premere due volte il tasto Stop e reimpostare.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto Stop 2 volte, oppure aprire lo sportello e premere una volta il tasto Stop.

Arresto

Premere una volta il tasto Stop o aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. L'indicatore sopra stop si accende. Dopo aver richiuso lo sportello, premere di nuovo il tasto avvio

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Avvertenze

- In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e mescolare la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo Start.
- È possibile richiamare il numero del programma e il peso con **P** o **kg**. Per 3 secondi sull'indicatore compare il valore richiamato.

Scongelamento con la programmazione automatica

Con i 4 programmi di scongelamento è possibile scongelare carne, pollame e pane.

Avvertenze

- **Preparazione degli alimenti**
Utilizzare alimenti che siano stati congelati e conservati a -18 °C possibilmente non troppo spessi e suddivisi in porzioni. Prima di scongelarli, togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Il peso è necessario per impostare il programma.
- Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.
- **Stoviglie**
Disporre l'alimento in una stoviglia bassa, adatta al forno a microonde, come ad es. esempio un piatto in vetro o porcellana. Non chiudere con un coperchio.

■ **Tempo di riposo**

Dopo lo scongelamento, lasciar riposare il cibo per altri 10 - 30 minuti. I pezzi di carne grossi necessitano di un tempo di riposo più lungo rispetto a quelli di piccole dimensioni. La carne tritata o le fettine sottili devono essere separate l'una dall'altra prima del tempo di riposo.

In seguito è possibile procedere alla preparazione degli alimenti, anche qualora i pezzi di carne più spessi siano rimasti congelati nella parte centrale. Nel caso di pollame è ora possibile estrarre le interiora.

■ **Segnale**

In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e tagliare a pezzi la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto start.

N° programma		Stoviglie	Intervallo dei parametri di peso in kg
Scongelamento			
P 01	Carne tritata	aperto	0,20 - 1,00
P 02	Pezzi di carne	aperto	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, pezzi di pollo	aperto	0,40 - 1,80
P 04	Pane	aperto	0,20 - 1,00

Cottura con la programmazione automatica

Con i 3 programmi di cottura è possibile cuocere riso, patate o verdure.

Avvertenze

■ **Stoviglie**

Cuocere l'alimento in una stoviglia adatta al forno microonde con il coperchio. Per il riso utilizzare una stoviglia alta di grandi dimensioni.

■ **Preparazione degli alimenti**

Pesare l'alimento. Il peso è necessario per impostare il programma.

Riso:

non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Aggiungere la quantità d'acqua necessaria indicata sulla confezione. Di norma essa corrisponde a due-tre volte la quantità del riso.

Patate:

per lessare le patate, tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di patate, aggiungere un cucchiaino di acqua e un po' di sale.

Verdure fresche:

pesare le verdure fresche dopo averle pulite e tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di verdure, aggiungere un cucchiaino d'acqua.

■ **Segnale**

Nel corso dell'avanzamento del programma, dopo un certo tempo viene emesso un segnale acustico. Mescolare il cibo.

■ **Tempo di riposo**

Al termine del programma, lasciar riposare il cibo ancora un po', di norma per 5 - 10 minuti affinché la temperatura si stabilizzi.

I risultati della cottura dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti.

N° programma		Stoviglie	Intervallo dei parametri di peso in kg
Cuocere			
P 05	Riso	con coperchio	0,05 - 0,2
P 06	Patate	con coperchio	0,15 - 1,0
P 07	Verdura	con coperchio	0,15 - 1,0

 **Impostazioni di base**



L'apparecchio dispone di un'impostazione di base che può essere modificata a seconda delle necessità.

Impostazione	Selezione	
/ Tono tasti	 ON*	Attivato
	 OFF	Disattivato (Il tono tasti resta attivo per i tasti Avvio e Stop)
2 Modalità demo	 DEMO	L'apparecchio è spento. È possibile utilizzare i tasti e il display: le funzioni dei tasti sono però disattivate, in questo modo, ad esempio, il microonde non ha alcuna potenza. La modalità demo viene principalmente utilizzata dai rivenditori.
* Impostazioni di fabbrica (le impostazioni di fabbrica possono differire a seconda del tipo di apparecchio)		

Se necessario, è possibile modificare il tono tasti dell'apparecchio.

Modifica del tono tasti

Requisito: l'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuti insieme i tasti **Avvio** e **Stop** per alcuni secondi.
Sul display compare /
2. Toccare il tasto **Avvio**.
 lampeggia sul display.
3. Servendosi del selettore passare a  OFF.
4. Toccare il tasto **Avvio**.
L'impostazione è stata acquisita.
5. Toccare il tasto **Stop**.
Il tono tasti è disattivato.

L'impostazione può essere modificata in qualunque momento.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. → "Detergenti" a pagina 53

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non pulirlo sotto un getto d'acqua.

Avvertenza: Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi;
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del pannello della porta;
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta;
- spugnette dure o abrasive.
- detergenti a elevato contenuto di alcol.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Campo	Detergenti
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Per la pulizia non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.
Parte frontale dell'apparecchio con acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inossidabile sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Per la pulizia non utilizzare né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Vano cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda oppure acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Incavo del vano cottura	Panno umido: non fare colare acqua nel comando del piatto girevole all'interno dell'apparecchio. Asciugare con un panno il comando del piatto girevole.
Piatto girevole e anello	Soluzione di lavaggio calda: quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve innestarsi correttamente in posizione.
Pannelli della porta	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.

Malf funzionamento, che fare?

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Consiglio: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo che segue che contiene molti

Tabella dei guasti

Anomalia	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi
Sull'indicatore si illuminano tre zeri.	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Sull'indicatore viene visualizzata una durata.	Il selettore è stato azionato inavvertitamente.	Premere il tasto "Stop".
	Non è stato premuto il tasto "Avvio" dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto "Avvio" oppure cancellare l'impostazione con il tasto "Stop".
Il forno microonde non funziona.	Lo sportello non è stato chiuso correttamente.	Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto "Avvio".	Premere il tasto "Avvio".
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità raddoppiata: tempo raddoppiato.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il piatto girevole mentre ruota emette rumori inconsueti (tipo scricchiolii o sibili).	Sporcizia o corpi estranei nella zona della trasmissione del piatto girevole.	Pulire l'anello e l'incavo del vano cottura.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Sul display viene visualizzato M .	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivare la modalità demo. → "Impostazioni di base" a pagina 52
Messaggio d'errore "E - 3"	Errore nel sistema di apertura dell'oblò automatico.	In caso di messaggio d'errore spegnere e riaccendere l'apparecchio; se l'indicazione scompare, si trattava di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.

suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 56

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

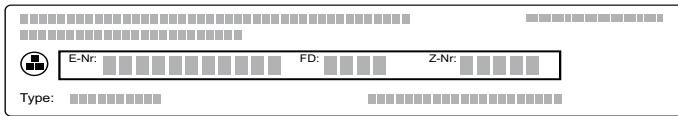
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Aprendo lo sportello del vano cottura, la targhetta con i numeri in questione si trova a destra.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields:

- E-Nr.:** A field for the product code, consisting of 12 squares.
- FD:** A field for the production code, consisting of 6 squares.
- Z-Nr.:** A field for the serial number, consisting of 6 squares.
- Type:** A field for the type code, consisting of 6 squares.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti 

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Dati tecnici

Tensione di ingresso	AC 220-230 V, 50 Hz
Consumo di potenza	1270 W
Massima potenza in uscita	800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	10 A
Dimensioni (h/largh./prof.)	
- Apparecchio	382 x 594 x 317 mm
- Vano cottura	201 x 308 x 282 mm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	
Contrassegno CE	Sì

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde migliore per ogni piatto. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.
- Estrarre sempre le stoviglie calde dal vano di cottura utilizzando una presina.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Per il funzionamento a microonde esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

Posizionare sempre la stoviglia sul piatto girevole.

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno dello sportello.

Scongelare

Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul piatto girevole.

Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare sgocciolare tale liquido, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.

Nel frattempo girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-20 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso del pollame è possibile estrarre le interiora. La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

Consiglio per lo scongelamento

Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento la parte interna del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Scongelare	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

Scongelare	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 90	2 4-6	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Carne tritata, mista	200 g	90	10	Se possibile surgelare in posizione piana. Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 90	8 10-20	Separare le parti scongelate
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 90	5 10-15	Separare le parti scongelate
Verdure, ad es. piselli	300 g	180	10-15	-
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180	7-10	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 90	8 5-10	
Sciogliere il burro	125 g	180 90	1 2-3	Rimuovere completamente la confezione
	250 g	180 90	1 3-4	
Pane intero	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90	10-15	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 90	5 10-15	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 90	5 15-20	Solo per dolci senza glassa, panna o crema
	750 g	180 90	7 15-20	

Riscaldamento delle pietanze surgelate

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si riscaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti, già quando vengono depositi nel congelatore.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

- Girare o mescolare le pietanze 2-3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Riscaldamento delle pietanze surgelate	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)	300-400 g	600	8-11	-
Minestra	400 g	600	8-10	-
Pasticci	500 g	600	10-13	-
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600	12-17	Separare i pezzi di carne girandoli
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600	2-5	Aggiungere un po' di liquido
	500 g	600	8-10	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600	8-10	Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo
	600 g	600	14-17	
Spinaci con panna	450 g	600	11-16	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldamento delle pietanze

Attenzione!

I componenti in metallo, ad es. i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno dello sportello. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno dello sportello.

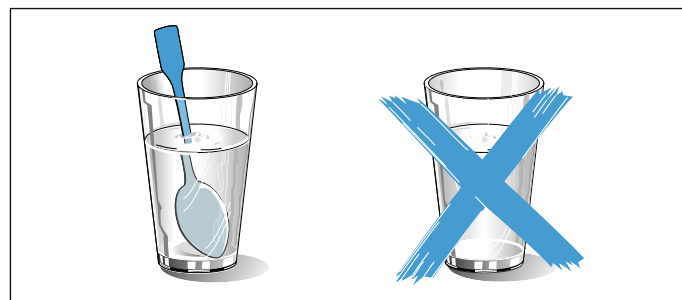
Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi.

Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



Riscaldamento delle pietanze	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Bevande	200 ml	800	2-3	Mettere un cucchiaino nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	500 ml	800	3-4	
Alimenti per bambini, ad es. biberon	50 ml	360	ca. ½	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Zuppa 1 tazza	200 g	600	2-3	-
Zuppa 2 tazze	400 g	600	4-5	-

Riscaldamento delle pietanze	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)	350-500 g	600	4-8	-
Carne in salsa	500 g	600	8-11	Separare le fettine di carne l'una dall'altra.
Stufato	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Verdure, 1 porzione	150 g	600	2-3	Aggiungere un po' di liquido
Verdure, 2 porzioni	300 g	600	3-5	

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato Quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Acqua di condensa

Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Si tratta di un fenomeno

normale, che non compromette la funzione del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.



Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi.

Conforme alla norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010 e EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011















Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Avvertenza
Latte all'uovo, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Disporre lo stampo in pyrex 20 x 25 cm sul piatto girevole.
Pan di Spagna	600 W, 8-10 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone	600 W, 20-25 min.	Collocare lo stampo pyrex sul piatto girevole.

Scongelo con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	61
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	61
	Algemeen	61
	Magnetron	62
	Plaatsen en aansluiten	64
	Oorzaken van schade	64
	Milieubescherming	64
	Milieuvriendelijk afvoeren	64
	Het apparaat leren kennen	65
	Bedieningspaneel	65
	Bedieningselementen	65
	Signaalduur veranderen	66
	Toebehoren	66
	Speciale accessoires	66
	Voor het eerste gebruik	66
	Binnenruimte reinigen en accessoires plaatsen	66
	Tijd instellen	66
	De magnetron	67
	Vormen	67
	Magnetronvermogens	67
	Magnetron instellen	67
	Memory	68
	Memory opslaan	68
	Memory starten	68
	Programma's	69
	Programma instellen	69
	Ontdooien met de automatische programma's	69
	Garen met de automatische programma's	70
	Basisinstellingen	70
	Reinigen	71
	Schoonmaakmiddelen	71
	Wat te doen bij storingen?	72
	Servicedienst	73
	E-nummer en FD-nummer	73
	Technische gegevens	73

	Voor u in onze kookstudio uitgetest	74
	Geschikte vormen	74
	Ongeschikte vormen	74
	Ontdooien	74
	Diepvries gerechten opwarmen	75
	Gerechten opwarmen	76
	Tips voor de magnetron	77
	Testgerechten	77

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.neff-international.com en in de online-shop: www.neff-eshop.com

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. → "Voor het eerste gebruik" op pagina 66

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Het toestel wordt zeer heet. Wordt het apparaat in een inbouwmeubel met decordeur geplaatst, dan ontstaat er een concentratie van hitte wanneer de deur gesloten is. Het toestel alleen gebruiken met open decordeur.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Het apparaat wordt zeer heet. Houd u aan de opgaven voor de minimale afstand boven het apparaat. → *B/z. 64*
 - Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeel.
 - Het apparaat mag niet in een inbouwmeubel worden geplaatst.

Dan bestaat het risico van oververhitting.

- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Magnetron

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan. Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen. Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.

- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

⚠ Waarschuwing – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

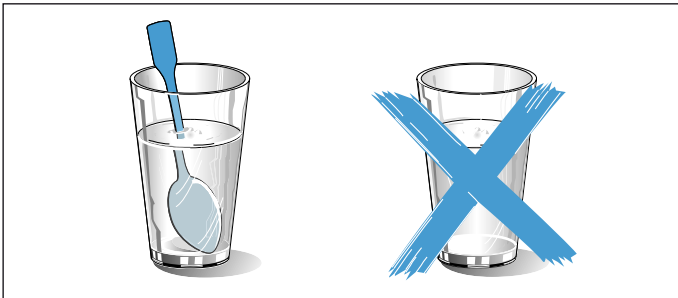
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannelap uit de binnenruimte.

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.
- De draaischijf van glas kan splinters afgeven. Nooit met harde voorwerpen tegen de draaischijf stoten.
- Barsten of breuken in de glazen draaischijf zijn gevaarlijk. Er dient zorgvuldig met de draaischijf te worden omgegaan.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
→ "Reinigen" op pagina 71
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolvenenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolvenenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Plaatsen en aansluiten

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw.

Houd u aan het speciale installatievoorschrift.

Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De beveiliging dient 10 ampère (L of B automaat) te bedragen. De netspanning dient overeen te komen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Het stopcontact mag alleen worden aangelegd en de aansluitleiding alleen worden vervangen door een elektrotechnicus. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

U mag geen multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

Oorzaken van schade

Attentie!

- **Sterk vervuilde dichting:** Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- **Gebruik van de magnetron zonder etenswaar:** Wordt het apparaat gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het apparaat nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → "Vormtest" op pagina 67
- **Magnetron-popcorn:** Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.
- Overgekookte vloeisof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.
- **Het ontstaan van vonken:** Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- **Aluminiumschalen:** Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- **Afkoelen met de deur open:** De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- **Condenswater in de binnenruimte:** Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem om corrosie tegen te gaan het condenswater na de bereiding altijd weg.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

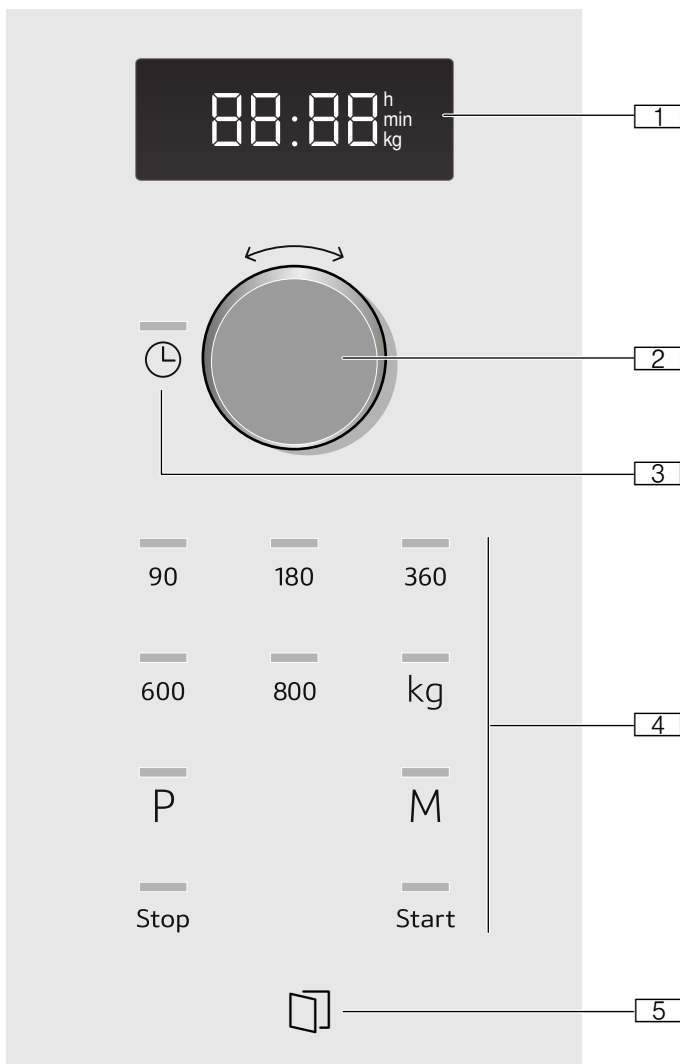
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over het display en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat is ingeschakeld en de tijd is ingesteld, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen verwarmingsmethode.



1 **Indicatie**
voor tijd en tijdsduur

2 **Draaiknop**
voor het instellen van de tijd en de tijdsduur of van de automatische programma's

3 **Toets Tijd**

4 **Toetsen**

5 **Automatische deuropener**

Bedieningselementen

De betekenis van de verschillende toetsen wordt hier kort uitgelegd. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en hun betekenis

De betekenis van de verschillende toetsen wordt hier kort uitgelegd.

Toetsen	Betekenis
Bedrukking	
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
800	Magnetronvermogen 800 watt kiezen
kg	Gewicht bij de programma's kiezen
P	Automatische programma's kiezen
M	Memory kiezen
Stop	Werking stoppen of onderbreken
Start	In werking stellen
	De apparaatdeur openen

Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.

De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

Deur opent automatisch

De apparaatdeur springt open wanneer u de automatische deuropening aanraakt. U kunt de apparaatdeur volledig met de hand openen.

Bij een stroomonderbreking werkt de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de hand openen.

Aanwijzingen

- Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, wordt de werking stopgezet.
- Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet. U moet dit handmatig doen.
- Is het apparaat langere tijd uitgeschakeld, dan gaat de apparaatdeur open met een vertraging.

Koelventilator

Het apparaat beschikt over een koelventilator. De ventilator kan doorlopen, ook wanneer het apparaat al uitgeschakeld is.

Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetron wordt de binnenruimte niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Signaalduur veranderen

Wanneer het apparaat uitschakelt, hoort u een signaal. U kunt de duur van het geluidssignaal veranderen.

Druk hiervoor ca. 6 seconden lang op de starttoets.

Het nieuwe geluidssignaal wordt overgenomen. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Mogelijk zijn:

Signaalduur kort - 3 tonen

Signaalduur lang - 30 tonen.

Toebehoren

Hier krijgt u een overzicht over de meegeleverde accessoires en de manier waarop ze worden gebruikt.

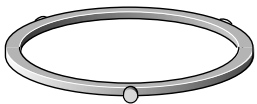
Attentie!

Let er bij het uitnemen van servies op dat de draaischijf niet van plaats verandert. Zorg ervoor dat de draaischijf goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.



Draaischijf

Aanwijzing: Gebruik het apparaat alleen met draaischijf. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.



Rolring

Speciale accessoires

Extra accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet alle extra accessoires passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

→ "Servicedienst" op pagina 73

Vormen voor de bereiding met stoomxxx	Voor het bereiden van rijst, aardappels en groente
---------------------------------------	--

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de magnetron. Lees eerst het hoofdstuk Veiligheidsvoorschriften. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 61

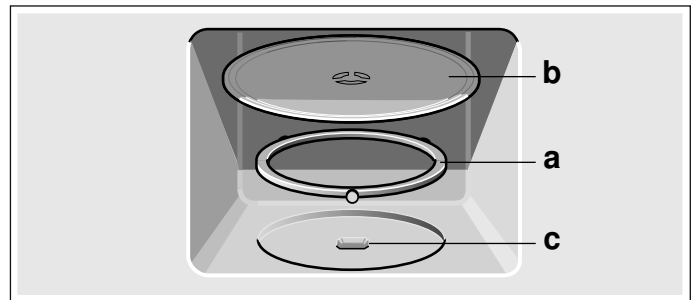
Voordat u het nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u de draaischijf op de juiste manier plaatsen. Reinig daarnaast de binnenruimte en de accessoires.

Binnenruimte reinigen en accessoires plaatsen

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

Zo brengt u de draaischijf in:

1. De rolring **a** in het verlaagde deel van de binnenruimte leggen.
2. De draaischijf **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de binnenruimte laten inklikken.



Aanwijzing: Gebruik het apparaat alleen met draaischijf. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

Tijd instellen

Als het toestel net aangesloten is of na een stroomonderbreking zijn op het display drie nullen verlicht.

1. Toets indrukken.

Op het display verschijnt **12:00^h** en het indicatielampje boven toets brandt.

2. Met de draaiknop de tijd instellen.

3. Nogmaals op toets drukken.

De actuele tijd is ingesteld.

Tijd niet weergeven

Toets indrukken en daarna op stop drukken. De indicatie is niet zichtbaar.

De tijd opnieuw instellen

De toets indrukken.

Op het display verschijnt 12:00. Hierna instellen volgens de beschrijving bij punt 2 en 3.

De tijd wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

Instellen volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met de grill gebruiken.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen over de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Probeer de magnetron meteen eens uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor uw thee.

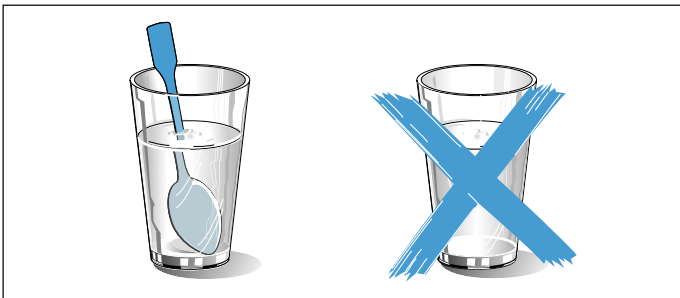
Neem een grote kop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepeltje in. Plaats de kop met water iets uit het midden op de draaischijf.

1. De toets 800 W indrukken.
2. Met de draaiknop 1:30 min instellen.
3. Starttoets indrukken.

Na 1 minuut en 30 seconden klinkt er een signaal. Het water is warm.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurbestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm. De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt.

Breek de test af.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

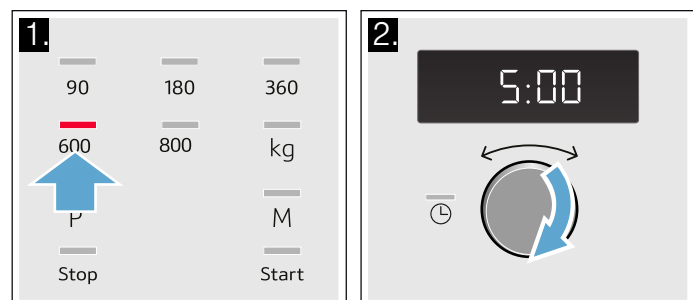
90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
800 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Aanwijzing: U kunt het magnetronvermogen 800 W voor 30 minuten instellen, 600 W voor 1 uur, de overige vermogens voor 1 uur en 39 minuten.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 watt, 5 minuten

1. Gewenst magnetronvermogen indrukken. Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.



3. Starttoets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Stoppen

Het veld Stop eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie

boven Stop is verlicht. Na het sluiten weer het veld Start aanraken.

Werking afbreken

De stoptoets 2 keer indrukken of de deur openen en de stoptoets eenmaal indrukken.

Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.

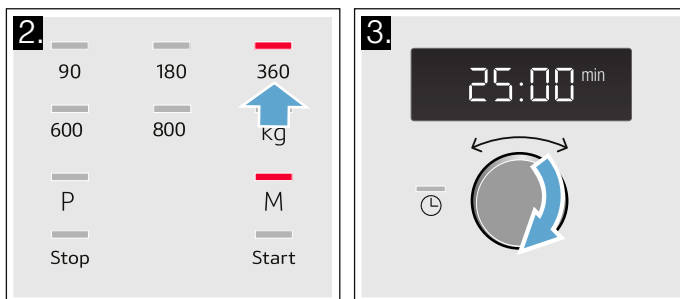
M Memory

Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Memory opslaan**Voorbeeld: 360 W, 25 minuten**

- Toets **M** indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt.
- Gewenst magnetronvermogen indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 1:00 min.
- Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



- Met de toets **M** bevestigen.
De tijd wordt opnieuw weergegeven. De instelling is opgeslagen.

Aanwijzingen

- U kunt niet meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.
- Automatische programma's kunt u niet opslaan.
- U kunt Memory ook opslaan en direct starten. Druk ten slotte niet op **M**, maar op start.
- Memory opnieuw toewijzen:** toets **M** indrukken. De oude instellingen verschijnen. Sla het nieuwe programma op volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4.

Memory starten

U kunt het opgeslagen programma eenvoudig starten. Zet uw gerecht in het toestel. Sluit de apparaatdeur.

- Toets **M** indrukken.
De opgeslagen instellingen verschijnen.
- Starttoets indrukken.
Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Stoppen

De stoptoets eenmaal indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven Start knippert. Na het sluiten weer de starttoets indrukken.

Werking afbreken

De stoptoets 2 keer indrukken of de deur openen en de stoptoets eenmaal indrukken.

Programma's

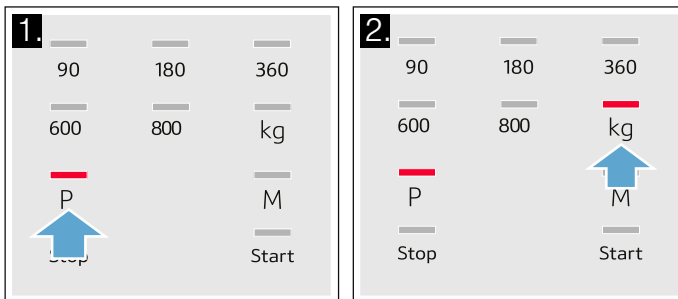
Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het programma neemt de optimale instelling over.

Aanwijzing: U kunt kiezen uit 7 programma's.

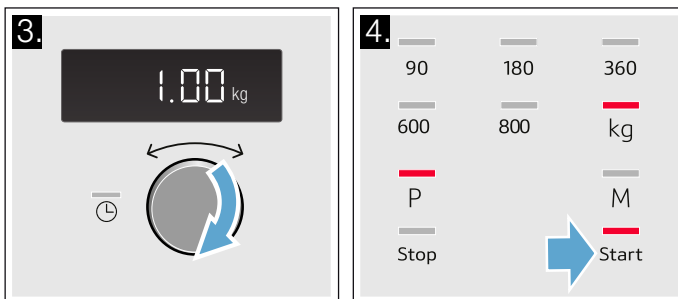
Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen, stelt u als volgt in:

1. Toets **P** zo vaak indrukken tot het gewenste programmanummer verschijnt.
Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. Toets **kg** indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt en er verschijnt een voorgesteld gewicht.



3. Met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen.
4. Starttoets indrukken.



U kunt het verloop van de tijdsduur voor het programma aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

Twee keer de stoptoets indrukken en opnieuw instellen.

Stoppen

De stoptoets eenmaal indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven Start knippert. Na het sluiten weer de starttoets indrukken.

Werking afbreken

De stoptoets 2 keer indrukken of de deur openen en de stoptoets eenmaal indrukken.

Aanwijzingen

- Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en roer de gerechten om, of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten van de deur weer op de Starttoets drukken.
- Het programmanummer en gewicht kunt u opvragen met **P** of **kg**. De opgevraagde waarde wordt 3 seconden weergegeven op het display.

Ontdooien met de automatische programma's

Met de 4 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte en brood ontdooien.

Aanwijzingen

■ Levensmiddelen voorbereiden

Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk zijn en per portie bij -18 °C zijn ingevroren en opgeslagen. Neem het te ontdooien product altijd uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig om het programma in te stellen.

- Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder dit tijdens het keren. Gebruik het in geen geval verder en laat het niet met andere levensmiddelen in aanraking komen.
- **Vormen**
Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal of bord van glas of porselein en doe er geen deksel op.
- **Rusttijd**
Laat het ontdooide product nog 10 tot 30 minuten rusten, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen. Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.
- **Signaal**
Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en haal het gerecht uit elkaar of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken.

Programma-nr.	Vormen	Gewichtsbereik in kg
Ontdooien		
P 01	Gehakt	open
P 02	Vleesstukken	open
P 03	Kip, stukken kip	open
P 04	Brood	open

Garen met de automatische programma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels of groente garen.

Aanwijzingen

■ Vormen

Maak de levensmiddelen altijd klaar in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken.

■ Levensmiddelen voorbereiden

Weeg het product. U heeft de opgave voor het instellen van het programma nodig.

Rijst:

gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de waterhoeveelheid toe die nodig is volgens de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Normaal gesproken is dit twee of drie keer zo veel als het gewicht van de rijst.

Aardappels:

Voor gekookte aardappels snijdt u de verse aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe.

Verse groente:

Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijd de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

■ Signaal

Terwijl het programma afloopt, klinkt er na enige tijd een signaal. Roer het product om.

■ Rusttijd

Wanneer het programma afgelopen is, roert u het product nog een keer om. Om tot een gelijkmatige temperatuurverdeling te komen dient het nog 5 tot 10 minuten te rusten.

De bereidingsresultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Programma-nr.	Vormen	Gewichtsbereik in kg
Bereiden		
P 05	Rijst met deksel	0,05 - 0,2
P 06	Aardappels met deksel	0,15 - 1,0
P 07	Groente met deksel	0,15 - 1,0

Basisinstellingen

Het apparaat heeft een basisinstelling die u zo nodig kunt wijzigen.

Instelling	Keuze
 Toetssignaal	 * ingeschakeld  uitgeschakeld (Toetssignaal blijft bij de toetsen Start en Stop actief.)
 Demonstratiemodus	 Het apparaat is uitgeschakeld. U kunt de toetsen en het display gebruiken. De toetsen hebben echter geen functie, zodat er bijv. bij de magnetron niets in werking wordt gesteld. De demonstratiemodus wordt hoofdzakelijk door dealers gebruikt.
* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)	

U kunt het toetssignaal van uw apparaat zo nodig wijzigen.

Toetssignaal wijzigen

Voorwaarde: het apparaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De toetsen **Start** en **Stop** enkele seconden samen ingedrukt houden.
Op het display verschijnt .
2. Op toets **Start** tippen.
 knippert op het display.
3. Met de draaiknop naar  gaan.
4. Op toets **Start** tippen.
De instelling is overgenomen.
5. Op toets **Stop** tippen.
Het toetssignaal is uitgeschakeld.

U kunt de instelling op elk moment weer veranderen.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!
Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. → "Schoonmaakmiddelen" op pagina 71

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Het toestel nooit in het water dompelen of reinigen onder een waterstraal.

Aanwijzing: Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

Schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

Gebruik

- geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- Geen metalen of glazen schraper om de ruiten van de deur schoon te maken.
- Geen metalen of glazen schraper gebruiken om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes.
- Geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen

Was nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Voorkant van het apparaat met roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Voor het schoonmaken geen schoonmaakmiddelen voor glas en geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of azijnwater: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuursponsjes en ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtig doekje: er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen. De aandrijving voor de draaischijf drogen met een doek.
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: brengt u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Ruiten van de deur	Schoonmaakmiddelen voor glas: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schaper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Tip: Lukt een gerecht niet helemaal, raadpleeg dan het volgende hoofdstuk Hier vindt u vele tips en

aanwijzingen voor de optimale instelling. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 74

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 10seconden weer inschakelen
Op het display zijn drie nullen verlicht.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.	Druk op de toets "Stop".
	Na het instellen is niet op de toets "Start" gedrukt.	Druk op de toets "Start" of wis de instelling met de stoptoets.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Er is niet op de toets "Start" gedrukt.	Druk op de toets "Start".
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De draaischijf laat een krassend of schurend geluid horen.	Verontreiniging of vreemd voorwerp bij de aandrijving van de draaischijf.	Ring en verlagings in de binnenruimte schoonmaken.
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display staat een M .	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus	Demonstratiemodus deactiveren. → "Basisinstellingen" op pagina 70
Foutmelding "E - 3"	Fout in het automatische deuropeningsysteem.	Bij een foutmelding het apparaat uit- en weer inschakelen; verdwijnt de melding, dan was het een eenmalig probleem. Treedt de fout vaker op of houdt de melding aan, neem dan contact op met de servicedienst en geef de foutcode door.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef tijdens het telefoongesprek altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van de binnenruimte opent.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Servicedienst

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Dit apparaat beantwoordt aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Technische gegevens

Ingangsspanning	AC 220-230 V, 50 Hz
Vermogensverbruik	1270 W
Max. uitgangsvermogen	800 W (IEC 60705)
Microgolven-frequentie	2450 MHz
Zekering	10 A
Afmetingen (h/b/d)	
- apparaat	382 x 594 x 317 mm
- binnenruimte	201 x 308 x 282 mm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Voor de magnetronfunctie geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Plaats de vormen altijd op de draaischijf.

In de volgende tabellen vindt u vele mogelijkheden en instelwaarden voor de magnetron.

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Ontdooien

Leg de diepvriesproducten in een open vorm op de draaischijf.

Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de ovenwanden niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder deze tijdens het keren. De vloeistof in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren.

Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 20 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook verder worden verwerkt als het van binnen nog een beetje bevroren is.

Tips voor het ontdooien

Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een kleiner magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	
Vlees in stukken of plakken van runder-, kalfs- of varkensvlees	200 g	180 90	2 4-6	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gehakt, gemengd	200 g	90	10	zo plat mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180	5	
	800 g	180	8	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180	10-15	ontdooide delen van elkaar losmaken
		90	10-20	
1,2 kg	180	15	ontdooide delen van elkaar losmaken	
	90	10-20		
Visfilet, viskotelet of -plakken	400 g	180	5	ontdooide delen van elkaar losmaken
		90	10-15	
Groente, bijv. erwten	300 g	180	10-15	-
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180	7-10	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar losmaken
	500 g	180	8	
		90	5-10	
Boter, ontdooien	125 g	180	1	Verpakking volledig verwijderen
		90	2-3	
	250 g	180	1	
		90	3-4	
Heel brood	500 g	180	6	-
		90	5-10	
1 kg	180	12	-	
	90	10-20		
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90	10-15	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar losmaken
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180	5	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

Diepvries gerechten opwarmen

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de voedingsproducten daarom zo vlak mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen bij het invriezen al niet in laagjes op elkaar liggen.

- U moet de gerechten altijd afdekken. Heeft u geen passend deksel voor de vorm, gebruik dan een bord of speciaal magnetronfolie.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Diepvriesgerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600	8-11	-
Soep	400 g	600	8-10	-
Eenpansgerechten	500 g	600	10-13	-
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600	12-17	tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken

Diepvriesgerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600	2-5	wat vloeistof toevoegen
	500 g	600	8-10	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen	300 g	600	8-10	water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt
	600 g	600	14-17	
Spinazie a la crème	450 g	600	11-16	bereiden zonder toevoeging van water

Gerechten opwarmen

Attentie!

Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

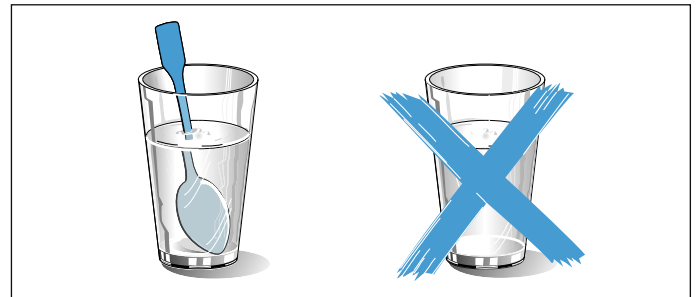
Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- U moet de gerechten altijd afdekken. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- U moet de gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine

trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



Gerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Drank	200 ml	800	2-3	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
	500 ml	800	3-4	
Babyvoeding, bijv. melkflesjes	50 ml	360	ca. ½	Zonder speen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Soep 1 kop	200 g	600	2-3	-
Soep 2 koppen	400 g	600	4-5	-
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	350-500 g	600	4-8	-
Vlees in saus	500 g	600	8-11	Lapjes vlees van elkaar losmaken
Eenpansmaaltijd	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Groenten, 1 portie	150 g	600	2-3	wat vloeistof toevoegen
Groenten, 2 porties	300 g	600	3-5	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Condenswater

Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal. De werking

van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem het condenswater na de bereiding weg.



Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

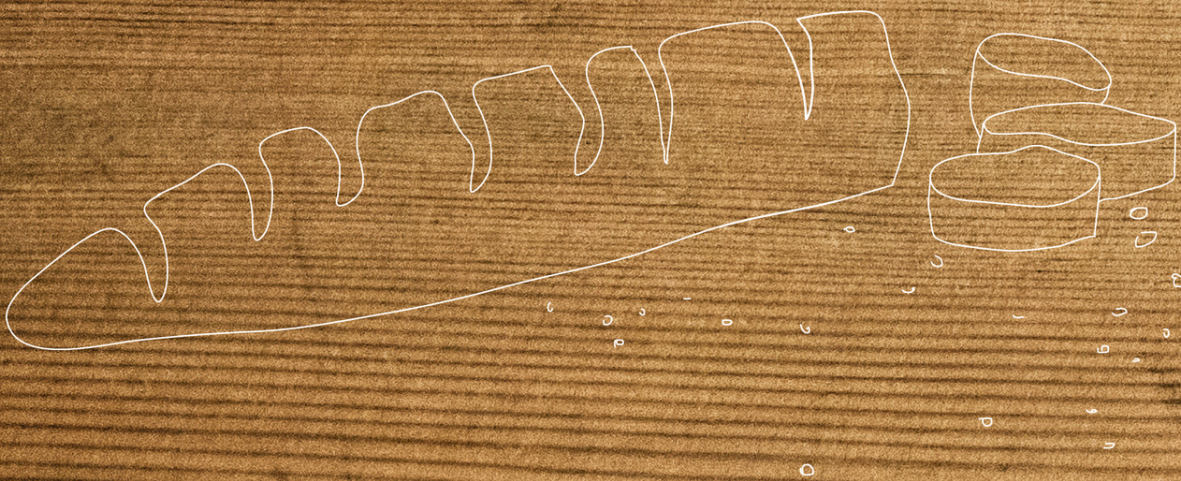
Volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 en EN 60350-1:2013 of IEC 60350-1:2011

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Kandeel, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Pyrexvorm 20 x25 cm op de draaischijf plaatsen.
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.
Gehakt	600 W, 20-25 min.	Pyrexvorm op de draaischijf plaatsen.

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Vlees	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001277699
980921(05)
fr, it, el, nl